

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**

DI SMK NEGERI 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten

1 Juli – 17 September 2014



Disusun Oleh :

Pamela Intan Hapsariningtyas

11511244013

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA**

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2014

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten :

Nama : Pamela Intan Hapsariningtyas

NIM : 11511244013

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana


Fakultas : Teknik


Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Klaten mulai 1 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing PPL,

Guru Pembimbing,


Yuriani M.Pd


Kasih Puji Astuti, S.Pd.

NIP. 19540206 198203 2 001

NIP. 19611114 199003 2 002

Kepala Sekolah

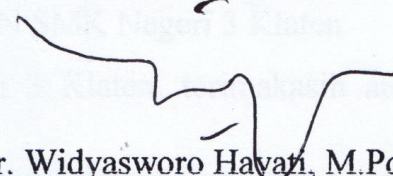
Koord.PPL

SMK Negeri 3 Klaten,

SMK Negeri 3 Klaten,



NIP. 19640324 199003 1 004


Ir. Widyasworo Haryati, M.Pd

NIP. 19680717200012 2 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat, dan cinta kasihnya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan KKN – PPL yang dimulai dari tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program KKN – PPL 2014 di SMK Negeri 3 Klaten kurang lebih dua setengah bulan, pada tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 17 September 2014. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

Dalam kegiatan KKN – PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya makalah ini. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Martini,S.Pd.,M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Klaten yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan KKN – PPL di SMK Negeri 3 Klaten.
2. Yuriani M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan PPL, terimakasih sudah memberi bimbingan selama kami melaksanakan kegiatan PPL.
3. Kasih Puji Astuti S.Pd selaku guru pembimbing PPL, terimakasih atas bimbingannya selama melaksanakan PPL di SMK Negeri 3 Klaten
4. Ir. Widyasworo Hayati, M.Pd selaku koordinator PPL SMK Negeri 3 Klaten
5. Drs. Didik Sulistyana selaku Koordinator KKN SMK Negeri 3 Klaten
6. Teman-teman KKN – PPL di SMK Negeri 3 Klaten, terimakasih atas kerja samanya selama ini.
7. Semua bapak dan Ibu guru serta karyawan SMK Negeri 3 Klaten yang telah menerima kami dengan baik
8. Bapak dan Ibu, yang selalu memberikan dukungan baik itu moral dan materiil, serta selalu memberikan motivasi agar KKN – PPL di SMK Negeri 3 Klaten dapat terlaksana dengan baik dan lancar

9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis, yang telah memberikan doa, motivasi, dan bantuan dalam pelaksanaan KKN – PPL SMK Negeri 3 klaten.

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan PPL masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis senantiasa menantikan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk bahan perbaikan dan penyempurnaan makalah ini dimasa yang akan datang.

Yogyakarta, 17 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
ABSTRAK	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	2
B. Rumusan Program Kegiatan PPL	9
BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Kegiatan PPL	11
B. Pelaksanaan PPL	15
C. Analisis Hasil	18
D. Refleksi	20
BAB III PENUTUP	
A. Kesimpulan	22
B. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN – LAMPIRAN	

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

DI SMK NEGERI 3 KLATEN

OLEH :

Pamela Intan Hapsariningtyas

11511244013

SMK Negeri 3 Klaten, yang beralamatkan di Jl. Merbabu No 11 Klaten adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi KKN – PPL UNY 2014. KKN-PPL dilaksanakan selama 2,5 bulan pada tanggal 1 Juli 2014 hingga pada tanggal 12 September 2014. Kegiatan KKN meliputi pelaksanaan program yang telah direncanakan dan untuk kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan KKN adalah untuk mengembangkan kemandirian dan menerapkan keahlian yang dimiliki serta kegiatan untuk bersosialisasi dengan orang lain. Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajar di kelas. Namun, sebelum mengajar, mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar secara *team teaching* pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dan Tata Hidang di kelas XI JB 3, dan XI JB 1. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK N 3 Klaten. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi.

Kata Kunci : KKNPPL UNY 2014, SMK N 3 KALTEN, *Team Teaching*.

BAB I

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program KKN-PPL.

Program KKN –PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (*micro teaching*), Kuliah Kerja Nyata (KKN), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu di adakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 3 Klaten

Pada tahun 1969 pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten mendirikan sekolah dengan nama Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas (SKKA) Pemda Kabupaten Klaten. Sekolah tersebut dirintis oleh Kepala Bagian Kesejahteraan Rakyat (Kabid. Kesra) Pemerintah Daerah Tingkat II Kabupaten Klaten bersama Kepala Sekolah Kesejahteraan Keluarga Pertama (SKKP) Negeri Klaten. Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar menempati gedung SKKP Negeri Klaten dan waktu pelaksanaan proses belajar mengajarnya siang hari sampai dengan sore hari.

Pada tahun pelajaran 1969/1970 sekolah tersebut mulai membuka pendaftaran siswa baru Tingkat I (satu) jurusan Busana (Menjahit). Pada tahun 1974 sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Tengah dengan nomor: 071/BV/STT/1974 tanggal 1 April 1974, sekolah tersebut berubah statusnya menjadi Sekolah Kesejahteraan Keluarga (SKKA) Persiapan Negeri Klaten.

Pada tahun 1977 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 0327/Q/1977, tanggal 28 Juli 1977 sekolah tersebut dinegerikan menjadi Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten.

Pada tahun 1997 sesuai dengan Surat Keputusan Menteri pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia nomor: 036/O/1997, tanggal 7 Maret 1997, semua sekolah kejuruan tingkat atas diintegrasikan atau dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan, dengan kelompok sebagai berikut:

- a. Kelompok Pariwisata
- b. Kelompok Bisnis dan Manajemen
- c. Kelompok Teknologi dan Industri/Rekayasa
- d. Kelompok Pertanian dan Kehutanan
- e. Kelompok Industri dan Kerajinan
- f. Kelompok Pekerjaan Sosial dan lainnya

Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga (SMKK) Negeri Klaten dirubah namanya menjadi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Klaten dan termasuk Kelompok Pariwisata sampai dengan sekarang.

2. Visi SMK N 3 Klaten

Mewujudkan SMK bertaraf Internasional yang mampu menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas unggul, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, dan siap kerja.

3. Misi SMK N 3 Klaten

- a. Melaksanakan pendidikan kejuruan mengacu pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri bertaraf internasional.
- b. Mempersiapkan tamatan yang profesional.
- c. Meningkatkan hubungan kerjasama dengan masyarakat, mitra nasional dan mitra internasional.

4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah

SMK N 3 Klaten yang beralamat di Jl. Merbabu No. 11, Klaten, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Selain itu, SMK N 3 Klaten memiliki suasana yang tenang dan nyaman sehingga kegiatan belajar mengajar dapat berjalan secara kondusif. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa KKN-PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK N 3 Klaten sebagai berikut:

a. Kondisi Fisik Sekolah

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, ini terlihat dari tata letak ruang, bangunan dan kebersihan lingkungan yang sangat terjaga serta penghijauan taman yang ada disekolah SMK N 3 Klaten. Adapun gedung dan fasilitas sekolah adalah sebagai berikut :

- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1) Ruang Kepala Sekolah | : luas (7x7) m ² |
| 2) Ruang Waka | : luas (7x8) m ² |
| 3) Ruang Tata Usaha | : luas (10x8) m ² |
| 4) Ruang Guru | : luas (18x7) m ² |
| 5) Ruang OSIS | : luas (7x3) m ² |
| 6) Ruang Teori | : luas (8x9) m ² |
| 7) Ruang Lab. Bahasa | : luas (10x12) m ² |
| 8) Ruang Lab. Komputer | : luas (8x9) m ² |
| 9) Ruang Lab. IPA | : luas (9x12) m ² |
| 10) Ruang | : luas SAS (8x9) m ² |
| 11) Gardu Satpam | : luas (2x3) m ² |
| 12) Menara Air | : luas (4x4) m ² |

- 13) Ruang : luas SIM (2x5) m²
- 14) Panjang Pagar Lahan
- 15) Panjang saluran air hujan : (p: 2115 m, l: 0,20 m)
- 16) Luas Bangunan (10.519 m²)
 - a) Luas taman (4259 m²)
 - b) Luas Kebun (3.871 m²)
 - c) Luas Halaman (4.570 m²)
- 17) Luas Tanah seluruhnya
- 18) Laboratorium Boga, Busana, Kecantikan dan Perhotelan

Peralatan yang tersedia sudah lengkap dan sangat menunjang untuk mendukung kegiatan praktikum. Untuk luas ruangan, beberapa laboratorium tersebut sudah cukup luas sehingga siswa lebih leluasa dalam melaksanakan kegiatan praktikum. Adapun petugas yang menjadi penanggungjawab laboratorium di SMK N 3 Klaten adalah sebagai berikut :

- a) Ruang Laboratorium Keahlian Perhotelan
 - (1) Ruang Laundry dengan luas (18x9) m² oleh Ibu Sri Purwanti, S.Pd
 - (2) Ruang Hotel oleh Ibu Suhartini, S.Pd
- b) Ruang Laboratorium Keahlian Jasa Boga (1040 m²)
 - (1) Ruang Praktik Boga 1 oleh Dra. Kristiyani Puspitarti
 - (2) Ruang Praktik Boga 2 oleh Sri Hariyati, S.Pd
 - (3) Ruang Praktik Boga 3 oleh Sri Rahayu, S.Pd
 - (4) Ruang Praktik Patiseri 1 oleh Madya Natun N. B., S.Pd.T.
 - (5) Ruang Praktik Patiseri 2 oleh Wiwik Triastuti, S.Pd.T
 - (6) Ruang UP Boga oleh Dra. Tri Handasih Solichah
 - (7) Ruang Tata Hidang 1 oleh Dra. Tri Jumiati
 - (8) Ruang Tata Hidang 2 oleh Kasih Pujiastuti, S.Pd
 - (9) Ruang Cafeteria oleh Sunarni, S.Pd
- c) Ruang Laboratorium Keahlian Busana Butik (900 m²)
 - (1) Ruang Praktik Busana 1 oleh Nursila Ermira Rahayu, S.Pd
 - (2) Ruang Praktik Busana 2 oleh Dra. Sri Wahyuni
 - (3) Ruang Praktik Busana 3 oleh Dra Yuliana Apriyani S.
 - (4) Ruang Praktik Busana 4 oleh Dra. Martini S
 - (5) Ruang Praktik Busana 5 oleh Dra. Sri Suharyanti
 - (6) Ruang Sanggar Busana oleh Anik Eko Wahyuningsih, S.Pd.

(7) Gudang Busana oleh Rara Rilla Witrianasari, S.Pd.T

d) Ruang Keahlian Tata Kecantikan (360 m²)

(1) Ruang praktik kecantikan kulit dan instruktur oleh Endah Kristiyani, S.Pd.

(2) Ruang praktik kecantikan rambut, gudang dan ruang fas oleh Hartini, S.Pd.

19) Ruang Penunjang

- a) Ruang Aula
- b) Ruang rapat/ sidang (7x8) m²
- c) Cafeteria (24x7) m²
- d) Asrama
- e) Perpustakaan (10x15) m²
- f) Arsip (8x3) m²
- g) Penggandaan (8x4) m²
- h) UKS (5x7) m²
- i) Bimbingan dan Penyuluhan (5x7) m²
- j) Rumah Jaga (6x6) m²
- k) Green House (3x4) m²
- l) KM/ WC siswa (17 toilet)
- m) KM/ WC guru (29 toilet)
- n) KM/ WC kepala sekolah (2x2) m²
- o) KM/ WC karyawan/ TU (2x2) m²
- p) Ruang Ibadah (8x9) m²
- q) Gudang (5x11) m²
- r) Koperasi Siswa
- s) Selasar/ penghubung (610x2) m²
- t) Sanggar busana (7x8) m²
- u) Lapangan basket/ tens (34,75x19,85) m²
- v) Lapangan Lompat jauh
- w) Lapangan volly (18x9) m²
- x) Gudang bekas dinas P dan K (13,35x12,60) m²
- y) Tempat sepeda siswa (21x17) m² dan (26x5) m²
- z) Tempat sepeda guru (57x5) m² dan (7x12) m²
- aa) Kanopi depan / Utama (6x6) m²

Secara keseluruhan, sarana dan prasarana diatas kondisinya cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif.

Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan

a. Potensi sekolah

SMK N 3 Klaten cukup bergengsi diantara SMK di Klaten, karena SMK N 3 Klaten adalah sekolah berbasis RSBI (Rintisan Sekolah Berbasis Internasional). Selain itu SMK N 3 Klaten merupakan SMK pariwisata satu-satunya di kota Kabupaten Klaten. SMK N 3 Klaten mempunyai program-program sekolah yang bertujuan untuk meningkatkan potensi sekolah baik dari guru maupun siswa. Selain itu SMK N 3 Klaten mempunyai beberapa usaha antara lain Unit Produksi boga dan busana, cafetaria, Laundry, Salon dan lain-lain. Dengan adanya beberapa usaha tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sekolah dan terutama dapat memberikan pembelajaran berbasis *teaching factory* bagi siswa SMK N 3 Klaten.

b. Potensi Siswa

SMK N 3 Klaten terdiri dari 30 kelas terdiri atas 9 kelas Jasa Boga, 9 kelas Busana, 6 kelas Kecantikan rambut dan kulit, 6 kelas Perhotelan. Siswa- siswa SMK N 3 Klaten cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK N 3 Klaten berjumlah 93 orang yang terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 70 guru pengajar bergelar S1, 4 guru pengajar bergelar D3 serta 17 tenaga administrasi.

d. Potensi Karyawan

SMK N 3 Klaten mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, karyawan Unit Produksi, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

6. Media Pembelajaran

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, alat-alat peraga dan media laboratorium IPA, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik

7. Kegiatan Ekstrakurikuler

SMK Negeri 3 Klaten memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. OSIS
- b. Pramuka
- c. PMR (Palang Merah Remaja)
- d. KIR (Karya Ilmiah Remaja)
- e. Olah Raga Dan Seni
 - 1) Bola Basket
 - 2) Volley Ball
 - 3) Vokal
 - 4) Tari
- f. *English Club*
- g. Ekstra kejuruan (boga, busana, kecantikan)
- h. BTA (Baca Tulis Al Quran)

8. Fasilitas dan Media KBM

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di SMK N 3 Klaten diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga, lapangan olahraga (basket, voli dan lain-lain). Laboratorium terdiri dari laboratorium IPA, laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, dan ruang praktik kecantikan.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Layanan internet juga tersedia di sekolah ini, sehingga para siswa dapat mengetahui informasi yang lebih luas.

Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas. Siswa dapat meminjam buku maksimal 1 minggu dan jika melebihi akan dikenakan denda. Dengan adanya fasilitas ini siswa dapat menambah referensi pengetahuan mereka.

Media pembelajaran yang tersedia di SMK N 3 Klaten juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Selain itu, di beberapa kelas juga terdapat layar proyektor

untuk pembelajaran yang menggunakan *powerpoint*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Lapangan olahraga yang dimiliki lapangan basket, lapangan voli, dan lapangan untuk lompat jauh.

Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS. Sedangkan kegiatan pendalaman iman Kristen dan Katolik dilaksanakan setiap hari jumat setelah pembelajaran selesai di ruang teori.

9. Perpustakaan Sekolah

Perpustakaan SMK N 3 Klaten dikelola oleh seorang petugas Nurul Dwiwati, A.Md. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

Sistem pelayanan di Perpustakaan SMK N 3 Klaten yaitu siswa meminjam buku dengan jangka waktu peminjaman satu minggu dan apabila terjadi keterlambatan akan dikenakan denda Rp 200,00 per hari. Untuk buku paket, sistem peminjaman dapat dilakukan peminjaman langsung ketika pembelajaran akan berlangsung.

10. Bimbingan Konseling

Bimbingan dan Konseling di SMK N 3 Klaten melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

11. Unit Kesehatan Sekolah

SMK N 3 Klaten terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS terlihat kurang baik karena kelengkapan obat yang kurang memadai serta kebersihan ruangan yang kurang terawat.

12. Tempat Ibadah

Masjid digunakan selain sebagai tempat ibadah juga digunakan sebagai tempat pembelajaran mata pelajaran Agama Islam dan kegiatan-kegiatan seperti pengajian dan ROHIS.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

1. Program PPL

a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran

Perangkat pebelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK N 3 Klaten menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

b. Kegiatan Praktik Mengajar

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 6 Agustus 2014. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

- 1) Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 7 Agustus 2014 dengan sebelumnya praktikan melakukan kegiatan observasi pembelajaran di kelas Jasa Boga yang dilakukan pada tanggal 8 Maret 2014.
- 2) Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.

- 3) Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
- 4) Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
- 5) Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
- 6) Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
- 7) Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang. Pelaksanaan kegiatan PPL daerah Klaten, Solo, Bantul, dan Purworejo diampu oleh 1 dosen pembimbing yaitu Rizqie Auliana, M.Kes yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan KKN dan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus PTBB UNY tanggal 24 Juni 2014 oleh Dosen Pembimbing KKN – PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 3 Maret 2014. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra KKN-PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 8 Maret 2014 di kelas XI Jasa Boga 2. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

(1) Perangkat Pembelajaran

(a) Satuan Pembelajaran.

- (b) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
- (2) Proses Pembelajaran
 - (a) Membuka Pelajaran
 - (b) Penyajian Materi
 - (c) Metode Pembelajaran
 - (d) Penggunaan Bahasa
 - (e) Penggunaan Waktu
 - (f) Gerak
 - (g) Cara Memotivasi Siswa
 - (h) Teknik Bertanya
 - (i) Teknik Penguasaan Kelas
 - (j) Penggunaan Media
 - (k) Bentuk dan Cara Evaluasi
 - (l) Menutup Pelajaran
- (3) Perilaku Siswa
 - (a) Perilaku siswa di dalam kelas
 - (b) Perilaku siswa di luar kelas

3) Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

a) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

(1) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan

selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

(2) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

(3) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas XI JB 1 dan XI JB 3. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Klaten, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013 untuk kelas X dan XI sedangkan kelas XII menggunakan kurikulum KTSP. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu untuk Mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dengan materi tentang Salad Indonesia, dan Sup Indonesia, sedangkan untuk Mata pelajaran Tata Hidang dengan materi Rancangan menu, Perabot, Linen, Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang, dan Lipatan Napkin.

(4) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media

dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

(5) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok

C. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 3 Klaten, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

1. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 7 Agustus sampai 11 September 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas XI JB 1 dan XI JB 3 dengan alokasi waktu sebanyak 66 jam dengan 10 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

No	Tanggal	Kelas yang diampu	Jam pelajaran ke-	Kegiatan
1.	7 Agustus 2014	XI JB 3	3-9	Mempelajari materi tentang Salad Indonesia. (Teori) Metode: <i>Project Based Learning</i>
2.	9 Agustus 2014	XI JB 1	4-9	Mempelajari materi tentang Rancangan Menu. Metode : <i>Project Based Learning</i>
3.	14 Agustus 2014	XI JB 3	3-9	Mempelajari materi tentang Salad Indonesia. (Praktik I)

				Metode: <i>Project Based Learning</i>
4.	16 Agustus 2014	XI JB 1	4-9	Mempelajari materi tentang Rancangan Menu. Metode : <i>Project Based Learning</i>
5.	21 Agustus 2014	XI JB 3	3-9	Mempelajari materi tentang Salad Indonesia. (Praktik II) Metode: <i>Project Based Learning</i>
6.	23 Agustus 2014	XI JB 1	4-9	Mempelajari materi perabot, linan, peralatan makan dan minum, alat hidang Metode : <i>Project Based Learning</i> dan <i>Inquiri</i>
7.	28 Agustus 2014	XI JB 3	3-9	UJI KOMPETENSI Salad Indonesia
8.	30 Agustus 2014	XI JB 1	4-9	Mempelajari teknik polishing dan lipatan napkin Metode : <i>Project Based Learning</i>
9.	4 September 2014	XI JB 3	3-9	Mempelajari materi tentang Sup Indonesia. (Teori) Metode: <i>Project Based Learning</i>
10.	11 September 2014	XI JB 3	3-9	Mempelajari materi tentang Sup Indonesia. (Praktik I) Metode: <i>Project Based Learning</i>

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, *Project Based Learning*, *Inquiri* dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

a. Membuka Pelajaran:

- 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
- 2) Presensi

- 3) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- b. Kegiatan Inti:
 - 1) Menyampaikan materi pembelajaran
 - 2) Tanya jawab
 - 3) Evaluasi
- c. Penutup
 - 1) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
 - 2) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
 - 3) Salam

2. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Scientific Learning*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk menggali pengetahuan siswa pada kehidupan sehari-hari yang sering ditemui oleh siswa, sehingga akan memberikan kompetensi kepada siswa dalam menghadapi permasalahan yang sesuai dengan materi yang diajarkan, penggunaan pendekatan ini juga dimaksudkan untuk menambah keaktifan siswa di dalam kelas. Metode yang digunakan adalah metode *Project Based Learning* dan *Inquiri*.

Project Based Learning adalah sebuah model pembelajaran yang menggunakan proyek (kegiatan) sebagai inti pembelajaran. Dalam kegiatan ini, siswa melakukan eksplorasi, penilaian, interpretasi, dan sintesis informasi untuk memperoleh berbagai hasil belajar (pengetahuan, keterampilan dan sikap)

Inquiri adalah suatu cara menyampaikan pelajaran yang meletakkan dan mengembangkan cara berfikir ilmiah dimana siswa mengasimilasi suatu konsep atau prinsip, misalnya mengamati, menggolongkan, membuat dugaan, menjelaskan, mengukur, dan membuat kesimpulan dan sebagainya.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas XI adalah *white board*, *handout*, video pembelajaran, alat peraga dan *power point* pada pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dan Tata Hidang.

3. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan

agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

4. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

5. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

6. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 17 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL-KKN masing-masing.

D. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 7 Agustus 2014 sampai dengan 11 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 10 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 24 jam dengan 4 kali pertemuan di kelas XI JB 1, dan 42 jam dengan 6 kali pertemuan di kelas XI JB 3.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Titin Hera Widi Handayani, Marwanti. 2011. Modul Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta:UNY.
2. Yasa Boga. 2000. Masakan Indonesia. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.

3. Dapur Koki Hoki. 2009. Variasi Sop dan Soto Praktis. Jakarta:Koki Hoki.
4. Marsum W.A. 1999. Restoran Dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset.
5. Budiharti Sudjaja dan Masye Manaffee Sondak. 1999. Tata Hidang I. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
6. Budi Sutomo. 2009. *The Simple Art of NAPKIN FOLDING*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 3 Klaten menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

1. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
2. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
3. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen

pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

1. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 7 Agustus – 11 September 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
2. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
3. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.
4. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

E. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip “*target oriented*” sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
 - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
 - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
 - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
 - 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
 - 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
 - 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan KKN - PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2013 dimulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September berlokasi di SMK N 3 Klaten. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia XI JB 3 dan Tata Hidang kelas XI JB 1 yang berada di SMK N 3 Klaten. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 3 Klaten, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 2 ½ bulan (dari tanggal 1 Juli sampai 17 September 2014), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 3 Klaten dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan profesional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan KKN-PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

- a. Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa KKN-PPL.
- b. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- c. Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- d. Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- e. Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a. Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b. Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa KKN-PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c. Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d. Mahasiswa KKN – PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan KKN – PPL sebaik-baiknya.
- e. Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f. Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

- a. Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program KKN-PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program KKN-PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b. Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c. Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- d. Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator KKN-PPL yang menangani secara langsung kegiatan KKN-PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

- UPPL. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- UPPL. 2014. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2014* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

LAMPIRAN



FORMAT OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

Npma.1

Untuk
mahasiswa

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NAMA MAHASISWA : Pamela Intan. H. PUKUL : 09.30 wib.

NO. MAHASISWA : 11511244013 TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN

TGL. OBSERVASI : 8 Maret 2014 FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/BOGA

No	Aspek yang diamati	Desripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum 2013	Belum Ada
	2. Silabus	Belum Semua Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	Belum Ada
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka Pelajaran	Mengucapkan salam, Berdoa dan Absensi.
	2. Penyajian Materi	Ada persiapan alat praktik, pengarahan materi, demo guru dan siswa langsung dapat mempraktikkan.
	3. Metode Pembelajaran	Ceramah dan Demo di Depan kelas.
	4. Penggunaan Bahasa	Bahasa Indonesia, Bahasa Jawa, dan Bahasa Inggris.
	5. Penggunaan Waktu	Seefesian mungkin, belajarnya santai tetapi tegas.
	6. Gerak	Selalu berkeliling disetiap siswa yang sedang praktik, dan duduk kembali.
	7. Cara Memotivasi Siswa	Memberi semangat " <i>kamu bisa, ayo coba lagi, jangan takut salah</i> ", dan selalu memberi kemudahan bagi siswa yang belum terbiasa membawa peralatan berat.
	8. Teknik Bertanya	Langsung angkat tangan dan bicara, Guru langsung menjawab dengan detail.
	9. Teknik Penguasaan Kelas	Guru dapat mengendalikan siswanya di kelas.
	10. Penggunaan Media	Alat Praktik
	11. Bentuk dan Cara Evaluasi	Memberitahukan kesalahan-kesalahan yang terjadi dan memberi penjelasan.
	12. Menutup Pelajaran	Merview kembali pelajaran dan memberi pertanyaan seputar materi yg sudah dipraktikkan.

C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	Aktif, dan berani bertanya.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	Sopan dan Ramah

Yogyakarta, 08 Maret 2014

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP : 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM : 11511244013



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH *)

Npma.2

Untuk
mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMK N 3 KLATEN NAMA MHS : Pamela Intan. H.

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Merbabu 11, Jetis, NOMOR MHS : 11511244013

Klaten, Kota Klaten FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Belajar	Keterangan
1.	Kondisi fisik sekolah	Bersih, luas, nyaman, hijau	
2.	Potensi siswa	Ramah dan Rapih	
3.	Potensi guru	Ramah dan welcome	
4.	Potensi karyawan	Ramah	
5.	Fasilitas KBM, media	Proyektor & LCD kurang memadai.	
6.	Perpustakaan	Luas, kurang pencahayaan, sepi pengunjung, buku-bukunya lama semua tidak ada yang baru.	
7.	Laboratorium	Cukup luas, dan peralatan memadai. Lab.Boga = 5 ruangan Lab. Busana = 5 ruangan Lab. Bahasa = 1 ruang, tetapi LCD, Monitor, Earphone semua rusak. Lab.Komputer = sudah memadai.	Ketika anak Boga sedang praktik di dapur semua tas ditaruh di depan dapur dan kelihatan tidak rapih.
8.	Bimbingan konselin	Terdapat 1 ruangan BP/BK tetapi didalam ruangan tersebut tidak ada ruangan untuk privasi yang dapat membuat siswa nyaman untuk berkonsultasi dengan guru BP/BK.	
9.	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar diberikan kepada siswa kelas XII yang bertujuan untuk menyiapkan UN, yaitu seperti pembahasan ulang soal <i>try out</i> (mata pelajaran matematika, bahasa indonesia, bahasa inggris dan kejuruan).	
10.	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, drumband, dsb)	Terdapat ekstrakurikuler yang menjadikan siswanya lebih mandiri dan mempunyai <i>skill</i> yang baik. Contohnya seperti: OSIS, Pramuka, ROHIS, dll.	

11.	Organisasi dan fasilitas OSIS	Ruangan ini digunakan untuk ruang kelas agama Non-Islam.	
12.	Organisasi dan fasilitas UKS	Sudah memadai, ada 2 kasur, tabung oksigen dan obat-obatan.	
13.	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Karyawan : ramah Sekolah : Luas, bersih, hijau Dinding: berisi nama dan keterangan guru serta karyawan lainnya.	
14.	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Karya tulis ilmiah siswa ada juga yang sudah mengikuti tingkat regionl.	
15.	Karya Ilmiah Guru	Karya tulis guru juga sudah ada yang pernah mengikuti	
16.	Koperasi siswa	Kecil, pengap berisi jajanan ringan, dan peralatan praktik (cempal, kertas, pensil, dll).	
17.	Tempat ibadah	Cukup memadai, al-quran + sajadah + mukenah sudah cukup banyak.	
18.	Kesehatan lingkungan	Bersih tidak ada sampah yang berserakan di sekolah.	
19.	Caffe	Luas dan menjual aneka makanan. Yang dikekola oleh guru.	
20.	Toilet	Toilet yang disediakan cukup banyak dan tersebar disetiap sudut. Keadaannya juga cukup bersih.	
21.	Tempat Parkir	Tempat Parkir yang disediakan untuk siswa cukup luas dan tempat parkir guru cukup luas.	

*) Catatan : sebagai bahan penyusun progam kerja KKN-PPL

Yogyakarta, 03 Maret 2014

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Mahasiswa,

Ir. Widyasworo Hidayati, M.Pd.
NIP. 19680717 200012 2 001

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM : 1151124013



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FORMAT OBSERVASI PEMBELAJARAN / PELATIHAN

Npma.3

Untuk
mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Pamela Intan. H. PUKUL : 09.30 wib.
NO. MAHASISWA : 11511244013 TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN
TGL. OBSERVASI : 8 Maret 2014 FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/BOGA

No	Aspek yang diamati	Desripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pelatihan/Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Belum Ada
	2. Silabus	Belum Semua Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran/Latihan	Belum Ada
B	Proses Pelatihan/Pembelajaran	
	1. Membuka Pelajaran	Mengucapkan salam, Berdoa dan Absensi.
	2. Penyajian Materi	Ada persiapan alat praktik, pengarahan materi, demo guru dan siswa langsung dapat mempraktikkan.
	3. Metode Pembelajaran	Ceramah dan Demo di Depan kelas.
	4. Penggunaan Bahasa	Bahasa Indonesia, Bahasa Jawa, dan Bahasa Inggris.
	5. Penggunaan Waktu	Seefesian mungkin, belajarnya santai tetapi tegas.
	6. Gerak	Selalu berkeliling disetiap siswa yang sedang praktik, dan duduk kembali.
	7. Cara Memotivasi Siswa	Memberi semangat " <i>kamu bisa, ayo coba lagi, jangan takut salah</i> ", dan selalu memberi kemudahan bagi siswa yang belum terbiasa membawa peralatan berat.
	8. Teknik Bertanya	Langsung angkat tangan dan bicara, Guru langsung menjawab dengan detail.
	9. Teknik Penguasaan Kelas	Guru dapat mengendalikan siswanya di kelas.
	10. Penggunaan Media	Alat Praktik
	11. Bentuk dan Cara Evaluasi	Memberitahukan kesalahan-kesalahan yang terjadi dan memberi penjelasan.
	12. Menutup Pelajaran	Merview kembali pelajaran dan memberi pertanyaan seputar materi yg sudah dipraktikkan.
C	Perilaku Peserta Pelatihan (Diktat)	

	3. Perilaku siswa di dalam kelas	Aktif, dan berani bertanya.
	4. Perilaku siswa di luar kelas	Sopan dan Ramah

Yogyakarta, 08 Maret 2014

Instruktur

Mahasiswa,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP :19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM : 11511244013



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FORMAT OBSERVASI KONDISI LEMBAGA *)

Npma.4

Untuk
mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Pamela Intan. H. PUKUL : 10.30 wib.
NO. MAHASISWA : 11511244013 TEMPAT PRAKTIK : SMK N 3 KLATEN
TGL. OBSERVASI : 3 Maret 2014 FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1.	Obeservasi Fisk :		
	a. Keadaan Lokasi	Cukup Luas	
	b. Keadaan Gedung	Strategis	
	c. Keadaan Sarana/prasarana	Cukup Memadai	
	d. Keadaan presonalia		
	e. Keadaan fisik lain (penunjang)		
	f. Penataan ruang kerja	Ada yang rapih dan ada juga yang tidak.	
	g. Aspek lain...		
2.	Obeservasi tata kerja :		
	a. Struktur organisasi tata kerja	Baik dan Ramah	
	b. Progam kerja lembaga	Terstruktur	
	c. Pelaksanaan kerja	Terstruktur	
	d. Iklim kerja antar personalia	Baik	
	e. Evaluasi progam kerja	Baik	
	f. Hasil yang dicapai	Sangat memuaskan	
	g. Progam pengembangan	Kurang baik	
	h. Aspek lain...		

*) Catatan : sebagai bahan penyusun progam kerja KKN-PPL

Yogyakarta, 03 Maret 2014

Koordinator PPL Lembaga/Instansi

Mahasiswa,

Drs. Didik Sulistyana
NIP :

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM : 1151124013

OBSERVASI MAHASISWA PADA GURU DALAM PEMBELAJARAN DI SEKOLAH

1. Nama Guru : Kasih Puji Astuti, S.Pd.
2. Nama Sekolah : SMK N 3 KLATEN
3. Mata Pelajaran : Tata Hidang
4. Tema : Penataan Peralatan di Meja (*Room Service*).

Aspek yang diamati		Ya	Tidak	Catatan
Kegiatan Pendahuluan				
	Melakukan apersepsi dan motivasi			
a	Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran.	√		
b	Mengaitkan materi pembelajaran sekarang dengan pengalaman peserta didik dalam perjalanan menuju sekolah atau dengan tema sebelumnya.	√		
c	Mengajukan pertanyaan yang ada keterkaitan dengan tema yang akan dibelajarkan.	√		
d	Mengajak peserta didik berdinamika/melakukan sesuatu kegiatan yang terkait dengan materi.	√		
Kegiatan Inti				
Guru menguasai materi yang akan diajarkan				
a	Kemampuan menyesuaikan materi dengan tujuan pembelajaran.	√		
b	Kemampuan mengaitkan materi dengan pengetahuan lain yang diintegrasikan secara relevan dengan perkembangan Iptek dan kehidupan nyata.	√		Latihan mengangkat beban berat saat dirumah. Ex : ember isi air. Tujuannya agar kuat membawa beban berat.
c	Menyajikan materi dalam tema secara sistematis dan gradual (dari yang mudah ke sulit, dari konkrit ke abstrak)	√		
Guru menerapkan strategi pembelajaran yang mendidik.				
a	Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai.	√		
b	Melakukan pembelajaran secara runtut	√		
c	Menguasai kelas dengan baik	√		Guru selalu mendampingi muridnya, dan

				selalu berkeliling.
d	Melaksanakan pembelajaran yang bersifat kontekstual	√		
e	Melaksanakan pembelajaran yang memungkinkan tumbuhnya kebiasaan positif (<i>nurturant effect</i>)	√		
f	Melaksanakan pembelajaran sesuai dengan alokasi waktu yang direncanakan.	√		
Guru menerapkan pendekatan saintifik				
a	Memberikan pertanyaan mengapa dan bagaimana	√		
b	Memancing peserta didik untuk peserta didik bertanya	√		
c	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengamati	√		
d	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk menganalisis	√		
f	Menyajikan kegiatan peserta didik untuk keterampilan mengkomunikasikan	√		
Guru melaksanakan penilaian autentik				
a	Mengamati sikap dan perilaku peserta didik dalam mengikuti pelajaran	√		
b	Melakukan penilaian keterampilan peserta didik dalam melakukan aktifitas individu/kelompok	√		
c	Mendokumentasikan hasil pengamatan sikap, perilaku, dan keterampilan peserta didik		√	
Guru memanfaatkan sumber belajar/media dalam pembelajaran				
a	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan sumber belajar pembelajaran	√		
b	Menunjukkan keterampilan dalam penggunaan media pembelajaran	√		
c	Menghasilkan pesan yang baik	√		
d	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan sumber belajar pembelajaran	√		
e	Melibatkan peserta didik dalam pemanfaatan media pembelajaran	√		
Guru memicu dan/atau memelihara keterlibatan peserta didik dalam pembelajaran				
a	Menumbuhkan partisipasi aktif peserta didik melalui interaksi guru, peserta didik, sumber belajar	√		
b	Merespon positif partisipasi peserta didik	√		
c	Menunjukkan sifat terbuka terhadap respons peserta didik	√		
d	Menunjukkan hubungan antar pribadi yang kondusif	√		

e	Menumbuhkan keceriaan dan antusiasme peserta didik dalam belajar	√		
Guru menggunakan bahasa yang benar dan tepat dalam pembelajaran				
a	Menggunakan bahasa lisan secara jelas dan lancar	√		Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
b	Menggunakan bahasa tulis secara baik dan benar	√		
c	Menyampaikan pesan dengan gaya yang sesuai	√		Gaya guru mengajar sangat sesuai dengan keadaan siswa yang aktif.
Penutup Pembelajaran				
Guru mengakhiri pembelajaran dengan efektif				
a	Melakukan refleksi atau membuat rangkuman dengan melibatkan peserta didik	√		Merangkum kegiatan belajar dengan menanyakan apa saja yang baru diajarkan tadi.
b	Melaksanakan tindak lanjut dengan memberikan arahan, atau kegiatan, atau tugas sebagai bagian remidi/pengayaan	√		Memberi arahan yang baik agar praktik selanjutnya siswa dapat praktik lebih baik. Memberi pertanyaan kepada siswa, dan siswa pun antusias menjawab pertanyaan tersebut. Meriew materi dan memberi tahu piket restoran.

Yogyakarta, 08 Maret 2014

Mahasiswa Observer

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM : 11511244013

PENILAIAN HASIL OBSERVASI MAHASISWA PADA GURU DALAM PEMBELAJARAN DI SEKOLAH

Nama Mahasiswa : Pamela Intan Hapsariningtyas

NIM : 11511244013

Tanggal Penilaian :

Aspek	Kriteria	Rentangan Nilai	Nilai Peserta
Obeservasi/ Pengamatan (15-30)	Mendiskripsikan hasil pengamatan kegiatan awal, kegiatan inti, kegiatan penutup dengan lengkap dan terinci yang disertai contoh konkrit hasil pengamatan.	25-30	
	Mendiskripsikan hasil pengamatan kegiatan awal, kegiatan inti, kegiatan penutup dengan lengkap namun kurang terinci.	21-24	
	Mendiskripsikan hasil pengamatan kegiatan awal, kegiatan inti, kegiatan penutup namun tidak lengkap.	15-20	
Lembar kerja observasi pembelajaran (15-30)	Mendiskripsikan setiap item pada lembar kerja analisis proses belajar mengajar sesuai dengan kompetensi dasar yang dilakukan dalam pembelajaran dengan jelas, lengkap, dan benar.	25-30	
	Mendiskripsikan setiap item pada lembar kerja analisis proses belajar mengajar sesuai dengan kompetensi dasar yang dilakukan dalam pembelajaran dengan jelas..	21-24	
	Hanya memindai item pada lembar kerja analisis proses belajar mengajar sesuai dengan kompetensi dasar yang dilakukan dalam pembelajaran.	15-20	
Sikap selama observasi (5-15)	Menunjukkan sikap antusias, teliti, bersungguh-sungguh dengan penuh rasa ingin tahu yang disertai dengan pola berpikir analitik dalam mengamati dan berdiskusi.	12-15	
	Menunjukkan sikap antusias, teliti, bersungguh-sungguh dengan penuh rasa ingin tahu dan aktif dalam berdiskusi.	8-11	
	Menunjukkan sikap antusias, teliti, bersungguh-sungguh dengan penuh rasa ingin tahu saja.	5-7	
Komentar dan simpulan (10-25)	Memberikan komentar yang faktual dan terstruktur sesuai dengan keterlaksanaan skenario pembelajaran yang ada yang terdiri dari pengalaman yang dapat diambil dari hasil	21-25	

	pengamatan pembelajaran dan kesimpulan.		
	Memberikan komentar yang faktual dan terstruktur sesuai dengan keterlaksanaan skenario pembelajaran yang ada yang terdiri dari pengalaman yang dapat diambil dari hasil pengamatan pembelajaran.	16-20	
	Memberikan komentar sesuai dengan keterlaksanaan skenario pembelajaran yang ada dalam pembelajaran.	10-15	
JUMLAH		100	

Yogyakarta, Maret 2014

Dosen Pembimbing

Yuriani M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PROGRAM KERJA PPL INDIVIDU UNY TAHUN 2014

F 01
Individu Mahasiswa

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Klaten
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Merbabu No. 11 Klaten, tlp. (0272) 321270, fax. (0272) 329029

No	Program/Kegiatan	Jumlah Jam per Minggu										Jumlah Jam	
		Maret	Juli				Agustus				September		
		1	1	2	3	4	1	2	3	4	1		2
1.	Observasi kelas	7											7
2.	Penyerahan PPL		3										3
3.	Pengembangan Silabus						5						5
4.	Pembuatan Administrasi						8	8	5	5			26
5.	Pembuatan RPP						8	4	8	4	10	8	42
6.	Konsultasi RPP dan daftar belanja dengan Guru						1	2	2	1	1	2	9
7.	Persiapan Materi						5	3	5	3	5	3	24
8.	Persiapan media pembelajaran						6	4	2	2	2		16
9.	Pelaksanaan mengajar di kelas						13	13	13	13	7	7	66
10.	Evaluasi dengan guru pembimbing						1	1	1	1	1	1	6
11.	Koreksi tugas						1	2	2	2	2		9
12.	Rekap nilai tugas							1			4	1	6
13.	Persiapan ulangan							2			2		4
14.	Pelaksanaan ulangan							2			2		4
15.	Koreksi hasil ulangan							1			1		2
16.	Rekap nilai ulangan							2	2		2	2	8
17.	Pembuatan Laporan PPL individu										5	10	15
18.	Mendampingi Praktik peserta didik								7	7	7		21
19.	Mengisi jam kosong											8	8
Jumlah													281 jam



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL INDIVIDU UNY
TAHUN 2014**

F 01
Individu Mahasiswa

Klaten, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,
Kepala Sekolah

Martini, S.Pd., M.Pd

NIP. 19640324 199003 1 004

Dosen Pembimbing Lapangan

Yuriani M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Praktikan PPL

Pamela Intan Hapsariningtyas

NIM. 11511244013



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

Nama Sekolah : SMK N 3 Klaten

Alamat : Jl. Merbabu No. 11 Klaten

Guru Pembimbing PPL : Kasih Puji Astuti, S. Pd

Nama Mahasiswa : Pamela Intan Hapsariningtyas

No. Mahasiswa : 11511244013

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

Dosen Pembimbing PPL : Yuriani, M.Pd

No	Hari / tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Sabtu, 8 Maret 2014	Observasi Kelas	Melakukan observasi di kelas untuk melihat proses pembelajaran di sekolah	-	-
2	Selasa, 15 Juli 2014	Konsultasi dengan guru pembimbing terkait dengan pelaksanaan pembelajaran	Menanyakan tentang Mata Pelajaran yang akan di ampu	Jadwal di sekolah belum pasti, masih berubah-ubah	Menunggu jadwal yang sudah pasti
3	Kamis, 17 Juli 2014	Pembagian mata pelajaran yang sudah pasti dengan guru pembimbing	Mendapatkan mata P2MI dan Tata Hidang	-	-
4	Rabu, 4 Agustus 2014	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran P2MI (Pertemuan 1-3)dan Tata Hidang (Pertemuan 1-2)	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar	-	-
5	Selasa, 5 Agustus 2014	Konsultasi tentang mata pelajaran P2MI yang akan diampu dan perangkat pembelajaran yang sudah dibuat.	Konsultasi mengenai materi P2MI dan Menyiapkan administrasi pembelajaran.	-	-
6	Rabu, 6 Agustus 2014	Merevisi Hand Out Mata Pelajaran P2MI	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar	-	-
7	Kamis, 7 Agustus 2014	Mengajar teori mata pelajaran P2MI di	Menyampaikan materi mengenai pengertian	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

		kelas XI JB 3	Salad Indonesia, fungsi, macam-macam salad Indonesia, bahan dan alat saji yang digunakan.		
8	Jumat, 8 Agustus 2014	Konsultasi tentang mata pelajaran Tata Hidang yang akan diampu dan perangkat pembelajaran yang sudah dibuat.	Konsultasi mengenai materi Tata Hidang dan menyiapkan administrasi pembelajaran.	-	-
9	Sabtu, 9 Agustus 2014	Mengajar teori mata pelajaran Tata Hidang di kelas XI JB 1.	Menyampaikan materi mengenai Rancangan Menu.	-	-
10	Rabu, 13 Agustus 2014	Membuat daftar belanja dan konsultasi daftar belanja.	Menyiapkan daftar belanja.	-	-
11	Kamis, 14 Agustus 2014	Mengajar praktik I mata pelajaran P2MI di kelas XI JB 3 Dapur 1.	Mengajarkan praktik tentang cara membuat salad Indonesia (Asian Jakarta. Selat Solo, Tahu Guling, Selada Bangkok)	-	-
12	Jumat, 15 Agustus 2014	Konsultasi membuat alat peraga kartu <i>menu table d'hote</i> mata pelajaran Tata Hidang dan perangkat pembelajaran yang sudah dibuat.	Menyiapkan perangkat pembelajaran yang sudah dibuat.	-	-
13	Sabtu, 16 Agustus 2014	Mengajar mata pelajaran Tata Hidang di kelas XI JB 1	Mengajar teori tentang Rancangan Menu dan membuat kartu menu.	-	-
14	Senin, 18 Agustus 2014	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran Tata Hidang (Pertemuan 3-4).	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar.	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

15	Rabu, 20 Agustus 2014	Membuat daftar belanja dan konsultasi daftar belanja.	Menyiapkan daftar belanja.	-	-
16	Kamis, 21 Agustus 2014	Mengajar praktik II mata Pelajaran P2MI di kelas XI JB 3 Dapur 1.	Mengajarkan praktik tentang cara membuat salad Indonesia (Tahu Campur, Ketoprak Jakarta, Rujak Serut, Selada Banjar, Tahu Telur, Rujak Cingur, dan Gudangan).	-	-
17	Jumat, 22 Agustus 2014	Konsultasi tentang mata pelajaran yang akan diampu dan perangkat pembelajaran yang sudah dibuat.	Menyiapkan administrasi pembelajaran.	-	-
18	Sabtu, 23 Agustus 2014	Mengajar teori mata pelajaran Tata Hidang di kelas XI JB 1.	Mengajar materi tentang Perabot, Linen, Alat Makan, Alat Hidang (Perabot, Linen, dan <i>Chinaware</i>).	-	-
19	Kamis, 28 Agustus 2014	Mengajar Uji Kompetensi praktik P2MI materi tentang Salad Indonesia di kelas XI JB 3 di Dapur 1 dan Dapur 2.	Mengawasi jalannya uji kompetensi praktik salad Indonesia.	-	-
20	Jumat, 29 Agustus 2014	Konsultasi tentang mata pelajaran Tata Hidang yang akan diampu dan perangkat pembelajaran yang sudah dibuat.	Menyiapkan administrasi pembelajaran.	-	-
21	Sabtu, 30 Agustus 2014	Mengajar teori mata pelajaran Tata Hidang di kelas XI JB 1.	Mengajar materi tentang Perabot, Linen, Alat Makan, Alat Hidang (<i>Glassware, Silverware, Polishing dan napkin foldin</i>),	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

22	Selasa, 2 September 2014	Membuat RPP, Hand Out, dan Power Point Mata Pelajaran P2MI (Pertemuan 4-6).	Membuat perangkat pembelajaran untuk mengajar.	-	-
23	Rabu, 3 September 2014	Konsultasi tentang mata pelajaran P2MI yang akan diampu dan perangkat pembelajaran yang sudah dibuat.	Menyiapkan administrasi pembelajaran.	-	-
24	Kamis, 4 September 2014	Mengajar teori mata pelajaran P2MI di kelas XI JB 3.	Menyampaikan materi mengenai pengertian Sup Indonesia, fungsi, macam-macam sup Indonesia, bahan kaldu dan alat saji yang digunakan.	-	-
25	Selasa, 9 September 2014	Membuat daftar belanja dan konsultasi daftar belanja.	Menyiapkan daftar belanja.	-	-
26	Kamis, 11 September 2014	Mengajar praktik III mata Pelajaran P2MI di kelas XI JB 3 Dapur 1.	Mengajarkan praktik tentang cara membuat sup Indonesia (sup brokoly, timlo, sup ikan, tekwan, sayur asem-asem, sayur asem jakarta, rawon, dan sayur sarang bandang).	-	-



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL 2014

F02

Untuk mahasiswa

Klaten, 17 September 2014

Mengetahui/Menyetujui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing Lapangan

Mahasiswa,

Yuriani M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Kasih Puji Astuti, S.Pd.

NIP. 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas

NIM. 11511244013



KARTU BIMBINGAN PPL
PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN 2014/2015

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK N 3 KLATEN
Alamat Sekolah : Jln MERBABU No 11 Fax./ Telp. Sekolah :
Nama DPL PPL : YURIANI M. Pd
Prodi / Fakultas DPL PPL : PENDIDIKAN TEKNIK Boga / TEKNIK
Jumlah Mahasiswa PPL : 10 MAHASISWA

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1.	<u>7-8-2014</u>	<u>10</u>	<u>MONITORING PRAKTIK MENGAJAR DAN RPP KURIKULUM 2013</u>		
2.	<u>28-8-2014</u>	<u>10</u>	<u>MONITORING, BIMBINGAN MENGAJAR DAN AGENDA RAHAN DAN BERKOMUNIKASI DENGAN GURU.</u>		
3.	<u>6-9-2014</u>	<u>10</u>	<u>Monitoring Aaktek Mengajar</u>		
4.	<u>8-9-2014</u>	<u>10</u>	<u>Konsultasi Laporan dan Administrasi PPL</u>		

PERHATIAN :

- ☛ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,
Kepala Sekolah / Lembaga

MARTANI, S. Pd. M. Pd

Nip. 19640324 199003 1 004

KLATEN, 17 September 2014
Mhs PPL Prodi Boga

ALBERTIN DWI A)
NM: 13511245010



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN N 3 KLATEN

Alamat: Jl.Merbabu No. 11 Klaten, telephon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran :2014-2015

NAMA GURU	Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM	11511244013
MATA DIKLAT	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN N 3 KLATEN

Alamat: Jl.Merbabu No. 11 Klaten, telephon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

NO	HARI & TANGGAL	KOMPETENSI/ SUB KOMPETENSI TOPIK/SUB TOPIK	URAIAN KEGIATAN	KELAS	JAM KE	EVALUASI	NAMA SISWA YANG TIDAK HADIR	KET
1.	Selasa, 7 Agustus 2014	Salad Indonesia	Mempelajari materi tentang pengertian Salad Indonesia, fungsi, macam-macam salad Indonesia, bahan dan alat saji yang digunakan.	XI JB 3	3-9		1 orang	-
2.	Selasa, 14 Agustus 2014	Salad Indonesia	Praktik tentang cara membuat salad Indonesia (Asian Jakarta. Selat Solo, Tahu Guling, dan Selada Bangkok)	XI JB 3	3-9			-
3.	Selasa, 21 Agustus 2014	Salad Indonesia	Praktik tentang cara membuat salad Indonesia (Tahu Campur, Ketoprak Jakarta, Rujak Serut, Selada Banjar, Tahu Telur, Rujak Cingur, dan Gudangan).	XI JB 3	3-9			-
4.	Selasa, 28 Agustus 2014	Uji Kompetensi Salad Indonesia	Ujian Praktik materi Salad Indonesia dengan menu: (Asian Jakarta. Selat Solo, Tahu Guling, Selada Bangkok,	XI JB 3	3-9			-



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN N 3 KLATEN

Alamat: Jl.Merbabu No. 11 Klaten, telephon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

			Tahu Campur, Ketoprak Jakartaa, Rujak Serut, Selada Banjar, Tahu Telur, Rujak Cingur, dan Gudangan).					
5.	Selasa, 4 September 2014	Sup Indonesia	Mempelajari materi tentang pengertian Sup Indonesia, fungsi, macam-macam sup Indonesia, bahan kaldu dan alat saji yang digunakan.	XI JB 3	3-9			-
6.	Selasa, 11 September 2014	Sup Indonesia	Praktik tentang cara membuat sup Indonesia (sup brokoly, timlo, sup ikan, tekwan, sayur asem-asem, sayur asem jakarta, rawon, dan sayur sarang bandang).	XI JB 3	3-9			-



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN N 3 KLATEN

Alamat: Jl.Merbabu No. 11 Klaten, telephon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran : 2014-2015

NAMA GURU	Pamela Intan Haspasriningtyas
NIM	11511244013
MATA DIKLAT	Tata Hidang



PEMERINTAHAN KOTA KLATEN DINAS PENDIDIKAN

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN N 3 KLATEN

Alamat: Jl.Merbabu No. 11 Klaten, telephon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

NO	HARI & TANGGAL	KOMPETENSI/ SUB KOMPETENSI TOPIK/SUB TOPIK	URAIAN KEGIATAN	KELAS	JAM KE	EVALUASI	NAMA SISWA YANG TIDAK HADIR	KET
1.	Sabtu, 9 Agustus 2014	Rancangan Menu	Mempelajari materi tentang pengertian rancangan menu, dan macam-macam menu.	XI JB 1	4-9			-
2.	Sabtu, 16 Agustus 2014	Rancangan Menu	Mempelajari materi tentang cara membuat menu, dan membuat kartu menu.	XI JB 1	4-9			-
3.	Sabtu, 23 Agustus 2014	Perabot, Linen, Alat Makan dan Alat Hidang.	Mempelajari materi tentang perabot, macam-macam linen, dan alat makan (<i>chinarawe</i> , dan <i>table accesories</i>).	XI JB 1	4-9			-
4.	Sabtu, 30 Agustus 2014	Perabot, Linen, Alat Makan dan Alat Hidang serta Lipatan Napkin.	Mempelajari materi tentang Alat makan, Alat hidang (<i>Glassware</i> , <i>silverware</i>), <i>polishing</i> dan <i>napkin folding</i> .	XI JB 1	4-9			-

ADMINISTRASI GURU
PROGRAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA



1. KALENDER PENDIDIKAN
2. PROGRAM SEMESTER
3. JADWAL PEMBELAJARAN
4. SILABUS
5. PENETAPAN PROGRAM SEMESTER
6. RPP
7. HAND OUT
8. JOB SHEET
9. JURNAL
10. DAFTAR HADIR
11. PROGRAM EVALUASI
12. KISI-KISI SOAL ULANGAN
13. SOAL ULANGAN
14. ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR
15. DAFTAR BUKU PEGANGAN

Oleh :
Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
SMK N 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2014/2015
SMK NEGERI 3 KLATEN Kelas X dan XI

JULI 2014

M		6	13	20	27
S		7	14	21	28
S	1	8	15	22	29
R	2	9	16	23	30
K	3	10	17	24	31
J	4	11	18	25	
S	5	12	19	26	

AGUSTUS 2014

M		3	10	17	24	31
S		4	11	18	25	
S		5	12	19	26	
R		6	13	20	27	
K		7	14	21	28	
J	1	8	15	22	29	
S	2	9	16	23	30	

SEPTEMBER 2014

M		7	14	21	29
S	1	8	15	22	29
S	2	9	16	23	30
R	3	10	17	24	
K	4	11	18	25	
J	5	12	19	26	
S	6	13	20	27	

OKTOBER 2014

M		5	12	19	26
S		6	13	20	27
S		7	14	21	28
R	1	8	15	22	29
K	2	9	16	23	30
J	3	10	17	24	31
S	4	11	18	25	

NOVEMBER 2014

M		2	9	16	23	30
S		3	10	17	24	
S		4	11	18	25	
R		5	12	19	26	
K		6	13	20	27	
J		7	14	21	28	
S	1	8	15	22	29	

DESEMBER 2014

M		7	14	21	29
S	1	8	15	22	29
S	2	9	16	23	30
R	3	10	17	24	31
K	4	11	18	25	
J	5	12	19	26	
S	6	13	20	27	

JANUARI 2015

M		4	11	18	25
S		5	12	19	26
S		6	13	20	27
R		7	14	21	28
K	1	8	15	22	29
J	2	9	16	23	30
S	3	10	17	24	31

PEBRUARI 2015

M	1	8	15	22	
S	2	9	16	23	
S	3	10	17	24	
R	4	11	18	25	
K	5	12	19	26	
J	6	13	20	27	
S	7	14	21	28	

MARET 2015

M	1	8	15	22	29
S	2	9	16	23	30
S	3	10	17	24	31
R	4	11	18	25	
K	5	12	19	26	
J	6	13	20	27	
S	7	14	21	28	

APRIL 2015

M		5	12	19	26
S		6	13	20	27
S		7	14	21	28
R	1	8	15	22	29
K	2	9	16	23	30
J	3	10	17	24	
S	4	11	18	25	

MEI 2015

M		3	10	17	24	31
S		4	11	18	25	
S		5	12	19	26	
R		6	13	20	27	
K		7	14	21	28	
J	1	8	15	22	29	
S	2	9	16	23	30	

JUNI 2015

M		7	14	21	29
S	1	8	15	22	29
S	2	9	16	23	30
R	3	10	17	24	
K	4	11	18	25	
J	5	12	19	26	
S	6	13	20	27	

JULI 2015

M		5	12	19	26
S		6	13	20	27
S		7	14	21	28
R	1	8	15	22	29
K	2	9	16	23	30
J	3	10	17	24	31
S	4	11	18	25	



Libur Semester I : 10 hari (22 Desember 2014 s.d 2 Januari 2015)
Libur Semester II : 18 hari (22 Juni s.d. 12 Juli 2015)
Libur Hari Besar
Kegiatan Hari Belajar Efektif Fakultatif
Libur Permulaan Puasa/Puasa dan sekitar Hari Raya
Ujian Sekolah
Ujian Nasional
Ulangan Semester Gasal/Genap

Klaten, Juli 2014
 Kepala SMK Negeri 3 Klaten

(Signature)
 Martini, S.Pd, M.Pd
 NIP. 19640324 199003 1 004

Libur Hari Besar

28-29 Juli 2014	: Hari Raya Idul Fitri 1435 H	1 Januari 2015	: Tahun Baru Masehi	3 Mei 2015	: Hari Raya Waisak 2569
17 Agustus 2014	: Proklamasi Kemerdekaan RI	3 Januari 2015	: Maulid Nabi Muhammad SAW	14 Mei 2015	: Kenaikan Isa Al Masih
5 Oktober 2014	: Hari Raya Idhul Adha 1435 H	31 Januari 2015	: Tahun Baru Imlek 2566	15 Mei 2015	: Isro' Mikroj 1436 H
25 Oktober 2014	: Tahun Baru Hijriah 1436 H	21 Maret 2015	: Hari Raya Nyepi Tahun Saka 1937		
25 Desember 2014	: Hari Raya Natal	3 April 2015	: Wafat Isa Al-Masih		

CATATAN:

1. Hari Libur PILKADA menyesuaikan jadwal PILKADA di Kabupaten/Kota

**PROGRAM SEMESTER
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/ : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Standar Kompetensi : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kelas : XI
Semester : 1 (satu) Gasal Tahun : 2014/2015

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Juli	5	4	1
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	4	-	4
4.	Oktober	5	-	5
5.	November	4	-	4
6.	Desember	5	4	1
	J u m l a h	27	8	19

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

...19..... Minggu x ..6.... Jam Pembelajaran =114..... Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori :21..... Jam

- Pembelajaran Praktik :71..... Jam

- Uji Kompetensi :21 Jam

_____ (+)

J u m l a h :114..... Jam

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

PamelaIntan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

JADWAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian :Jasa Boga

Mata Pelajaran/ Stand. Komp. : P2MI
Tahun/ Semester : 2014-2015/ Gasal
Kelas : XI JB3

No	WAKTU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
I	07.00-07.45						
II	07.45-08.30						
III	08.30-09.15				P2MI/ XI JB 3		
	09.15-09.30						
IV	09.30-10.15				P2MI/ XI JB 3		
V	10.15-11.00				P2MI/ XI JB 3		
VI	11.00-11.45				P2MI/ XI JB 3		
	11.45-12.00						
VII	12.00-12.45				P2MI/ XI JB 3		
VIII	12.45-13.30				P2MI/ XI JB 3		
IX	13.30-14.15				P2MI/ XI JB 3		
X	14.15-15.00						

Mengetahui,
Guru Pembimbing,

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/ Semester : XI/1 dan 2
Kompetensi Inti :

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2: Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan,gotong royong,kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 :Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Salad Indonesia Pembuatan salad Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia 	membuat salad Indonesia		
3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia					
4.1. Membuat Salad Indonesia					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia</p> <p>4.2. Membuat sup Indonesia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sup Indonesia • Pembuatan Sup Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia. 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat sup Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Soto Indonesia Pembuatan soto Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat soto Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.3. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia					
4.3. Membuat soto Indonesia					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari nasi Pembuatan hidangan dari nasi 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari nasi dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari nasi</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.4. Membedakan hidangan dari nasi					
4.4. Membuat hidangan dari nasi					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Hidangan dari mie Pembuatan hidangan dari mie 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari mie <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari mie serta apakah ada perbedaan hidangan mie di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat hidangan dari mie dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <p>Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari mie</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari mie Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari mie. 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat hidangan dari mie</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie					
4.5 Membuat hidangan mie					

PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/Standar Komp : Pengolahan dan Penyajian Masakan Indonesia
Kelas/Semester : XI / 1
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Waktu : 19 x Pertemuan

KODE	KOMPETENSI/SUB KOMPETENSI	ALOKASI WAKTU	TEMPAT		WAKTU PELAKSANAAN MINGGU KE :																		
			S	DU/DK	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
3.1	Membuat Salad Indonesia	3x	√																				
	Uji Kompetensi	2x	√																				
3.2	Membuat Sup Indonesia	4x	√																				
	UTS	1x																					
	Uji Kompetensi	2x	√																				
3.3	Membuat Soto Indonesia	4x	√																				
	Uji Kompetensi	2x	√																				
	Ujian Semster	1x	√																				

Guru Pembimbing,

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL
KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

No	Mata Pelajaran	Kelas		
		X	XI	XII
C1	Dasar Bidang Kejuruan			
	IPA Terapan	75	-	-
	Pengantar Pariwisata	76	-	-
C2	Dasar Progam Keahlian			
	Simulasi Digital	76	-	-
	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	75	-	-
	Pengetahuan Bahan Makanan	76	-	-
	Boga Dasar	76	-	-
	Ilmu Gizi	77	-	-
C3	Paket Keahlian			
	Tata Hidang	-	76	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	76	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	77	-
	Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga	-	-	7,83
	Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus	-	-	7,87
	Melayani Makanan dan Minuman	-	-	7,91

Klaten, 09 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Kasih Puji Astuti,S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

PROGRAM TAHUNAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Standar Kompetensi : P2MI
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	Kegiatan	Alokasi Waktu	Waktu Pelaksanaan
I	Pembelajaran Semester Gasal a. Salad Indonesia b. Pembuatan Salad Indonesia c. Sup Indonesia d. Pembuatan Sup Indonesia e. Soto Indonesia f. Pembuatan Soto Indonesia	63 jam (9 pertemuan)	Juli s/d Desember 2014
	Ulangan Akhir Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
	Pembagian Raport	1 hari	Desember 2014
	Libur Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
II	Pembelajaran Semester Genap a. Hidangan dari nasi b. Pembuatan hidangan dari nasi c. Hidangan dari mie d. Pembuatan hidangan dari mie	42 jam (6 Pertemuan)	Januari s/d Juni 2015
	e. Uji Kompetensi		
	Ulangan Akhir Semester Genap	12 hari	Juni 2015
	Pembagian Raport	1 hari	Juni 2015
	Libur Semester Genap	12 hari	Juni/Juli 2015

Guru Pembimbing

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan,

Kasih Puji Astuti,S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema	: Salad Indonesia
Pertemuan ke-	: 1-3
Alokasi Waktu	: 3 × pertemuan (7×45 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator

- 1.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.
- 2.2 Mampu mentransformasi diri dalam perilaku jujur, tangguh menghadapi masalah, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar matematika.
- 2.3 Menunjukkan sikap bertanggung jawab, rasa ingin tahu, jujur dan perilaku peduli lingkungan.

3.1 Mendeskripsikan salad Indonesia.

- Indikator:
1. Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia.
 2. Mengidentifikasi jenis-jenis salad Indonesia.
 3. Cara membuat salad dengan bahan dan bumbu yang tepat.
 4. Cara menyajikan salad Indonesia.

4.1 Membuat salad Indonesia.

- Indikator:
1. Menyiapkan bahan dan bumbu salad sesuai dengan resep.
 2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia.
 3. Membuat salad Indonesia sesuai dengan resep.
 4. Menyajikan salad Indonesia.

5. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran membuat salad Indonesia peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan 10 jenis salad Indonesia dengan benar.
3. Peserta didik dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan salad Indonesia sesuai dengan resep.
4. Peserta didik dapat menjelaskan cara pembuatan salad Indonesia.
5. Peserta didik dapat menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep.
6. Peserta didik dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia dengan tepat.
7. Peserta didik dapat mengolah salad Indonesia sesuai dengan resep.
8. Siswa dapat menyajikan salad Indonesia dengan tepat.

6. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian salad Indonesia.
- b. Jenis-jenis salad Indonesia.
- c. Macam-macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia.
- d. Cara pembuatan salad Indonesia.
- e. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia.
- f. Menolah macam-macam salad Indonesia.
- g. Menyajikan macam-macam salad Indonesia.

7. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*.
2. Model/Strategi : *Discovery Learning*.
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab dan Penugasan.

8. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Laptop, LCD, Hand Out Salad Indonesia.
2. Alat : Foto/Gambar/Film.
3. Sumber belajar :
 - a. Modul Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi Handayani, Marwanti. UNY.2011.

9. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan media dan alat serta buku yang diperlukan.2. Guru menyampaikan topik tentang salad Indonesia.3. Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual.4. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai.	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengamati foto/gambar/film/atau membaca Hand Out tentang salad Indonesia.• Mendengar, melihat, dan menyimak berbagai materi tentang salad Indonesia. <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengajukan pertanyaan tentang salad Indonesia.• Guru menunjuk salah satu peserta didik yang sudah pernah membuat salad Indonesia untuk menceritakan kepada teman-temannya. <p>Mengeksperimenkan/Mengeksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 3 peserta didik.• Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengidentifikasi jenis salad Indonesia atau bahan dan bumbu untuk membuat salad Indonesia. Tugas diselesaikan berdasarkan Laporan hasil diskusi.	285 menit

	<ul style="list-style-type: none"> Selama siswa bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua peserta didik untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang melenceng jauh dari pekerjaannya. <p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan, terkait materi salad Indonesia. Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi tiap kelompok. <p>Menyimpulkan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru bersama peserta didik menyimpulkan tentang materi salad Indonesia. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan tiga (3) soal yang terkait dengan materi salad Indonesia dikerjakan secara mandiri, dan dikumpulkan. Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar. 	15 menit

Pertemuan 2

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan Selada Bangkok, Selat Solo, Asinan Jakarta dan Tahu guling. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran. 	15 menit
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Proyek</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa berkelompok menyiapkan resep salad yang akan dipraktikkan pada masing-masing kelompok. Guru menyampaikan kriteria penilaian salad Indonesia. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktik yang akan dilakukan. Mengkonsultasikan tahapan penyelesaian praktik terhadap guru. <p>Menyusun Jadwal Proyek Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktik meliputi:</p>	285 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan alat dan bahan. 2. Praktik membuat salad Indonesia: Selada Bangkok, Selat Solo, Asinan Jakarta dan Tahu guling. 3. Menyajikan/ menilaikan hasil praktik. <p>Monitoring</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan pengamatan hasil praktik. <p>Evaluasi Pengalaman Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktik yang sudah dilakukan.</p>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan salad Indonesia yang sudah dipraktikkan. 2. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan praktik salad Indonesia pada pertemuan selanjutnya. 	15 menit

Pertemuan 3

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa. 2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan Tahu Campur, Ketoprak Jakarta, Rujak Serut, Selada Banjar, Tahu Telur, Rujak Cingur, dan Gudangan. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. 4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran. 	15 menit
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Proyek</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa berkelompok menyiapkan resep salad yang akan dipraktikkan pada masing-masing kelompok. 2. Guru menyampaikan kriteria penilaian salad Indonesia. 3. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktik yang akan dilakukan. 4. Mengkonsultasikan tahapan penyelesaian praktik terhadap guru. <p>Menyusun Jadwal Proyek Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktik meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan alat dan bahan. 2. Praktik membuat salad Indonesia: Tahu Campur, Ketoprak Jakarta, Rujak Serut, Selada Banjar, Tahu Telur, Rujak Cingur, dan Gudangan. 3. Menyajikan/ menilaikan hasil praktik. <p>Monitoring</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan pengamatan hasil praktik. 	285 menit

	Evaluasi Pengalaman Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktik yang sudah dilakukan.	
Penutup	1. Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan salad Indonesia yang sudah dipraktikkan. 2. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan praktik salad Indonesia pada pertemuan selanjutnya.	15 menit

10. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

1. Teknik Penilaian: Pengamatan, Post Test, Hasil Kerja Siswa dan Test Tertulis.
2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori maupun praktik. b. Bekerja sama dalam kegiatan kelompok. c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik mengoprasikan alat.
2	Pengetahuan Masakan salad Indonesia	Test Tertulis Test Praktik	Penyelesaian tugas individu dan kelompok.
3	Keterampilan a. Terampil memasak salad Indonesia. b. Hasil masakan siswa.	Pengamatan Test Praktik	Penyelesaian tugas individu.

3. Pedoman Penskoran (terlampir)

Mahasiswa PPL,

Klaten, 14 Agustus 2014
Guru Pembimbing,

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Mengetahui
Koordinator Pembimbing PPL SMK N 3 Klaten

Ir. Widyasworo Hidayati, M.Pd.
NIP. 19680717 200012 2 001

Pertemuan 1

Lampiran 1.

Penilaian Hasil Belajar (Penilaian Pengetahuan).

Soal:

1. Apa yang dimaksud dengan salad Indonesia?
2. Salad Indonesia terbagi menjadi 2 macam. Sebutkan dan jelaskan!
3. Sebutkan 10 macam-macam salad Indonesia!

Jawaban:

1. **Salad Indonesia** adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap.
2. **Salad Matang:** salad Indonesia yang berisi sayuran yang telah dimasak atau direbus terlebih dahulu yang kemudian disajikan bersama campuran sambal atau saus.

Salad mentah: salad Indonesia yang berisi potongan sayuran mentah yang disajikan bersama sambal.

3. Macam-macam salad Indonesia:

Gado-gado	Karedok
Pecel	Tahu acar/Tahu Kupat
Lotek	Rujak Buah/Lotis
Urap/Terancam	Rujak Kuah Pindang
Selat Solo	Rujak Bulung
Rujak Cingur	Rujak Pengantin
Asinan Bogor	Plecing

Penilaian:

No.	Jawaban	Skor
1	a. Jawaban benar sempurna b. Jawaban hampir benar c. Jawaban salah d. Tidak menjawab	25 10 5 0
2	a. Jawaban benar sempurna b. Jawaban hampir benar c. Jawaban salah d. Tidak menjawab	25 10 5 0
3	a. Jawaban benar sempurna b. Memberi jawaban hampir benar c. Memberi jawaban salah d. Tidak menjawab	50 25 5 0

Skor maksimal yang didapat adalah 100. Skor yang didapat adalah nilai yang diraih oleh siswa.

Lampiran 2.

SOAL ULANGAN “SALAD INDONESIA”

I. Berilah tanda (x) pada salah satu huruf a, b, c, d atau e di depan jawaban yang paling tepat!

1. Bahan sayuran dan buah- buahan mentah, jika akan diolah sebaiknya dicuci dengan....
 - a. Air yang mengendap
 - b. Air yang mengalir
 - c. Air yang berasa
 - d. Air es / dingin
 - e. Air dalam baskom
2. Proses pengolahan sayuran yang paling baik supaya kandungan gizi tetap terjaga (tidak hilang) adalah....
 - a. Digoreng
 - b. Disangrai
 - c. Dikukus
 - d. Ditim
 - e. Dibakar
3. Pada saat proses perebusan sayuran berlangsung sebaiknya panci dibiarkan terbuka, supaya....
 - a. sayuran cepat layu
 - b. sayuran cepat matang
 - c. asam menguap sehingga sayuran tetap mempertahankan warna hijaunya
 - d. kandungan zat gizi bertambah banyak
 - e. rasa dari sayuran lebih enak dan wangi
4. Pengupasan bahan mentah sebaiknya agar kandungan zat gizi yang terdapat pada bagian dekat kulit tidak hilang.
 - a. Dikupas setipis mungkin
 - b. Dikupas setebal mungkin
 - c. Dikupas sebagian saja
 - d. Tidak dikupas
 - e. Dikupas pada bagian yang busuk saja

5. Hidangan yang terbuat dari potongan sayuran yang direbus dengan bumbu kelapa, adalah....
 - a. Urap
 - b. Gado – gado
 - c. Lotek
 - d. Ketoprak
 - e. Asinan
6. Salad Indonesia yang menggunakan bahan dari pisang klutuk dan petis udang adalah....
 - a. Rujak manis
 - b. Lotis
 - c. Rujak cingur
 - d. Rujak buah
 - e. Pecel
7. Salah satu jenis makanan khas Indonesia dengan menggunakan ketupat, dan bihun, yang dilengkapi dengan saus kacang, kecap adalah....
 - a. Gado – gado
 - b. Asinan
 - c. Urap
 - d. Lotek
 - e. Ketoprak Jakarta
8. Pecel merupakan salad Indonesia yang dihidangkan dengan bumbu....
 - a. Urap
 - b. Gula
 - c. Kacang
 - d. Saus sambal
 - e. Kecap
9. Hidangan salad mentah yang terdiri dari potongan sayuran yang dipotong halus dan dicampur dengan bumbu urap adalah....
 - a. Terancam
 - b. Gado – gado
 - c. Ketoprak
 - d. Rujak cingur
 - e. Rujak petis

10. Salad yang berisikan sayuran (kentang, wortel, buncis), telur dan daging sapi dilengkapi dengan mayonaise disebut....
- a. Slada banjar
 - b. Salad solo
 - c. Asinan Jakarta
 - d. Rujak buah
 - e. Ketoprak

II. Essay

Kerjakan soal –soal dibawah ini dengan benar !

1. Apa yang dimaksud dengan salad Indonesia?
2. Sebutkan 10 macam salad Indonesia!
3. Salad Indonesia terbagi menjadi 2 macam. Sebutkan dan Jelaskan!
4. Sebutkan 3 jenis saus yang digunakan dalam salad Indonesia!
5. Bagaimanakah cara pembuatan dan cara menghidangkan salad solo yang benar!

Penilaian Sikap

No	N a m a	Disiplin	Kreatifitas	Mandiri	Rasa Ingin Tahu	Jujur	Tanggung Jawab	Sopan Santun	Menghargai Pendapat Tmn	Nilai Rata-rata	Keterangan
1	AKHLIS AFIFAH AZ-ZAHRA	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
2	ANISA KUSUMA DEWI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
3	ARISTA DWI YULIANTI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
4	DESIAZIZZIA NINDI RAMADHANI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
5	DITA KRISTIANA	8	9	8	8	9	9	8	8	8,38	
6	ELIA PRAHESTI WIDYANINGSIH	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
7	ERNA MARINDAH SARI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
8	ERWINDA PUTRI ANANDIRA	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
9	FAJAR TRI RAHMAWATI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
10	FERNANDO RIZKY PURNAMA AJI	7	7	8	8	9	9	8	8	8	
11	HANDAYANI	8	8	8	8	9	9	8	8	8,25	
12	ISTI ROHANIYATUN	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
13	IVA MURNI AGUSTIN	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
14	JAEN ANGGIRISTA	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
15	KARTIKA AYUNINGTIYAS	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
16	LUSI LAKSITA	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
17	LUTHFI ABDURRAHMAN	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
18	MIFTAKHUL KHASANAH	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
19	NOVITA HENDRIYANI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
20	NUARI SITI ROMADLONI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
21	RIA NUR PRATAMI	8	8	8	8	9	9	8	8	8,25	
22	TUTIK SETYANINGRUM	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
23	YUNITA FITRIANI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
24	ZAGHIYATUS SHOLIKAH	8	8	8	8	9	9	8	8	8,25	

Ket :

9,00 - 10

8,00 - 8,99

7,00 - 7,99

= A (Amat Baik)

= B (Cukup)

= C (Kurang)

Guru Pembimbing

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa Praktikan

Kasih Puji Astuti, S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

DAFTAR REKAPITULASI NILAI

KD : SALAD INDONESIA

No	NIS	NAMA	NILAI		
			SIKAP	PENGETAHUAN	KETERAMPILAN
1	8152	AKHLIS AFIFAH AZ-ZAHRA	8,13	95	83
2	8155	ANISA KUSUMA DEWI	8,13	100	83
3	8156	ARISTA DWI YULIANTI	8,13	92.5	83
4	8157	DESIAZIZZIA NINDI RAMADHANI	8,13	100	83
5	8158	DITA KRISTIANA	8,38	92.5	85
6	8159	ELIA PRAHESTI WIDYANINGSIH	8,13	81	80
7	8160	ERNA MARINDAH SARI	8,13	93	85
8	8161	ERWINDA PUTRI ANANDIRA	8,13	97.5	83
9	8162	FAJAR TRI RAHMAWATI	8,13	100	83
10	8163	FERNANDO RIZKY PURNAMA AJI	8	93	80
11	8164	HANDAYANI	8,25	88.5	83
12	8165	ISTI ROHANIYATUN	8,13	83.5	84
13	8166	IVA MURNI AGUSTIN	8,13	95	83
14	8167	JAEN ANGGIRISTA	8,13	83.5	80
15	8168	KARTIKA AYUNINGTIYAS	8,13	100	83
16	8169	LUSI LAKSITA	8,13	100	83
17	8170	LUTHFI ABDURRAHMAN	8,13	95	80
18	8172	MIFTAKHUL KHASANAH	8,13	86	85
19	8173	NOVITA HENDRIYANI	8,13	92.5	84,5
20	8174	NUARI SITI ROMADLONI	8,13	97.5	83
21	8175	RIA NUR PRATAMI	8,13	97.5	85
22	8176	TUTIK SETYANINGRUM	8,13	92.5	83,5
23	8177	YUNITA FITRIANI	8,13	97.5	85
24	8178	ZAGHIYATUS SHOLIKAH	8,25	97.5	84

DAFTAR PENILAIAN JOB SHEET

KD : SALAD INDONESIA

NO	NAMA	NILAI		
		Job Sheet 1	Job Sheet 2	Job Sheet Uji Kompetensi
1	AKHLIS AFIFAH AZ-ZAHRA	85	86	87
2	ANISA KUSUMA DEWI	84	85	85
3	ARISTA DWI YULIANTI	85	85	87
4	DESIAZIZZIA NINDI RAMADHANI	84	84	86
5	DITA KRISTIANA	88	88	85
6	ELIA PRAHESTI WIDYANINGSIH	84	84	85
7	ERNA MARINDAH SARI	84	85	85
8	ERWINDA PUTRI ANANDIRA	85	85	86
9	FAJAR TRI RAHMAWATI	87	87	88
10	FERNANDO RIZKY PURNAMA AJI	83	83	85
11	HANDAYANI	84	84	86
12	ISTI ROHANIYATUN	84	84	85
13	IVA MURNI AGUSTIN	85	84	86
14	JAEN ANGGIRISTA	83	84	84
15	KARTIKA AYUNINGTIYAS	85	85	86
16	LUSI LAKSITA	84	84	85
17	LUTHFI ABDURRAHMAN	83	84	85
18	MIFTAKHUL KHASANAH	84	85	85
19	NOVITA HENDRIYANI	85	85	86
20	NUARI SITI ROMADLONI	85	86	86
21	RIA NUR PRATAMI	8687	87	88
22	TUTIK SETYANINGRUM	85	84	86
23	YUNITA FITRIANI	86	85	86
24	ZAGHIYATUS SHOLIKAH	85	86	86

DAFTAR NILAI PRAKTIK I
SALAD INDONESIA

Hari/Tanggal: Kamis, 14 Agustus 2014

KELOMPOK	NAMA MASAKAN	ASPEK YANG DINILAI				TOTAL NILAI	RATA - RATA NILAI
		RASA	WARNA	TEKSTUR	PENYAJIAN		
I	Selada Bangkok	87	86	87	87	347	86,8
II	Selada Bangkok	85	85	85	85	340	85,0
III	Salad Solo	85	86	86	86	343	85,8
IV	Salad Solo	87	86	86	86	345	86,3
V	Asinan Jakarta	87	87	87	87	348	87,0
VI	Asinan Jakarta	85	86	87	86	344	86,0
VII	Tahu Guling	85	86	86	87	344	86,0
VIII	Tahu Guling	87	86	86	87	346	86,5

DAFTAR NILAI PRAKTIK II
SALAD INDONESIA

Hari/Tanggal: Kamis, 21 Agustus 2014

KELOMPOK	NAMA MASAKAN	ASPEK YANG DINILAI				TOTAL NILAI	RATA - RATA NILAI
		RASA	WARNA	TEKSTUR	PENYAJIAN		
I	Tahu Campur	87	87	87	87	348	87,0
II	Ketoprak Jakarta	87	87	87	85	346	86,5
III	Rujak Serut	87	87	87	87	348	87,0
IV	Tahu Telur	86	86	87	86	345	86,3
V	Gudangan	86	87	87	86	346	86,5
VI	Selada Banjar	86	87	86	86	345	86,3
VII	Rujak Cingur	87	85	86	86	344	86,0
VIII	Rujak Cingur	87	86	86	86	345	86,3

PENILAIAN UJI KOMPETENSI

SALAD INDONESIA

KELAS : XI JB 3

No	NAMA	MASAKAN	NILAI			NILAI AKHIR	RATA- RATA N.A
			PERSIAPAN	PROSES	HASIL		
1	AKHLIS AFIFAH AZ-ZAHRA	Rujak serut	87	86	83,8	8540	85,4
2	ANISA KUSUMA DEWI	Selat solo	86	86	87,0	8640	86,4
3	ARISTA DWI YULIANTI	Gudangan	87	85	83,8	8510	85,1
4	DESIAZIZZIA NINDI RAMADHANI	Tahu guling	87	85	86,5	8620	86,2
5	DITA KRISTIANA	Asinan jakarta	88	87	85,0	8650	86,5
6	ELIA PRAHESTI WIDYANINGSIH	Ketoprak	87	85	89,0	8720	87,2
7	ERNA MARINDAH SARI	Selada bangkok	86	84	88,5	8640	86,4
8	ERWINDA PUTRI ANANDIRA	Rujak cingur	85	84	86,5	8530	85,3
9	FAJAR TRI RAHMAWATI	Selat solo	88	86	85,3	8630	86,3
10	<i>FERNANDO RIZKY PURNAMA AJI</i>	Tahu telur	84	84	83,3	8370	83,7
11	HANDAYANI	Rujak cingur	88	85	85,3	8600	86
12	ISTI ROHANIYATUN	Selada bangkok	86	85	88,5	8670	86,7
13	IVA MURNI AGUSTIN	Selada banjar	88	85	85,3	8600	86
14	JAEN ANGGIRISTA	Selada banjar	85	83	83,8	8390	83,9
15	KARTIKA AYUNINGTIYAS	Asianan jakarta	88	84	84,0	8520	85,2
16	LUSI LAKSITA	Tahu campur	86	85	86,5	8590	85,9
17	<i>LUTHFI ABDURRAHMAN</i>	Selada bangkok	85	85	83,5	8440	84,4
18	MIFTAKHUL KHASANAH	Tahu telur	87	84	85,0	8530	85,3
19	NOVITA HENDRIYANI	Gudangan	87	84	85,3	8540	85,4
20	NUARI SITI ROMADLONI	Tahu guling	88	85	85,3	8600	86
21	RIA NUR PRATAMI	Rujak cingur	88	84	86,5	8620	86,2
22	TUTIK SETYANINGRUM	Ketoprak	87	84	85,8	8560	85,6
23	YUNITA FITRIANI	Tahu campur	88	85	86,5	8650	86,5
24	ZAGHIYATUS SHOLIKAH	Rujak serut	88	86	86,5	8680	86,8

PENILAIAN UJI KOMPETENSI

SALAD INDONESIA

KELAS : XI JB 3

Hari/Tanggal: Kamis, 28 Agustus 2014

HASIL				TOTAL	RATA - RATA
RASA	WARNA	TEKSTUR	PENYAJIAN		
80	80	85	90	335	83,8
80	88	90	90	348	87,0
80	85	90	80	335	83,8
80	88	88	90	346	86,5
85	85	80	90	340	85,0
88	90	88	90	356	89,0
88	88	88	90	354	88,5
85	88	85	88	346	86,5
80	86	85	90	341	85,3
88	80	85	80	333	83,3
88	85	88	80	341	85,3
90	88	86	90	354	88,5
83	85	86	87	341	85,3
83	86	86	80	335	83,8
83	83	84	86	336	84,0
86	86	86	88	346	86,5
84	85	85	80	334	83,5
84	85	84	87	340	85,0
85	86	85	85	341	85,3
84	85	85	87	341	85,3
86	86	86	88	346	86,5
85	87	86	85	343	85,8
86	86	86	88	346	86,5
86	86	86	88	346	86,5



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

" SALAD INDONESIA "

1. Deskripsi Salad Indonesia.

Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin) atau disajikan dalam temperatur ruang. Walaupun dapat dibuat atau terdiri dari bahan daging matang atau telur (rebus atau goreng), umumnya jenis makanan ini terdiri dari setidaknya satu jenis sayuran mentah (lalapan) atau buah-buahan, umumnya digunakan selada. Dapat dikatakan bahwa salad merupakan istilah asing dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak ataupun pecel.

2. Jenis Salad Indonesia.

- | | |
|--------------------|----------------------|
| a. Gado-gado. | j. Salat solo. |
| b. Urap. | k. Rujak pengantin. |
| c. Rujak sayur. | l. Selada bangkok. |
| d. Rujak cingur. | m. Tahu guling. |
| e. Tahu acar. | n. Tahu campur. |
| f. Kupat tahu. | o. Ketoprak jakarta. |
| g. Pecel. | p. Rujak serut. |
| h. Asinan Jakarta. | q. Selada banjar. |
| i. Terancam | r. Tahu telur. |

3. Macam-Macam Bahan dan Bumbu Salad Indonesia

a. Bahan-Bahan Salad Indonesia.

BAHAN	
Timun	Kacang tanah goreng
Kacang panjang	Daun beluntas
Kentang	Kenikir
Kubis	Kecipir
Touge	Daun pepaya muda
Telur ayam rebus	Tomat
Cingur	Telur
Bengkoang	Kangkung
Nanas	Lontong/Ketupat/Nasi
Mangga muda	Seledri
Kedondong	Sawi asin (lokio)
Pepaya mengkal	Kerupuk mie/ bawang/udang
Jambu air	Tahu/Tempe
Mie kuning	Emping goreng



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
" SALAD INDONESIA "

b. Bumbu-Bumbu Salad Indonesia.

BUMBU	
Kacang tanah	Kencur
Bawang putih	Kelapa parut memanjang
Cabai merah	Gula merah
Cabai rawit	Pisang klutuk muda
Garam	Petis udang
Terasi	Bawang goreng
petis	Bawang merah

4. Cara pembuatan Salad Indonesia.

a. Gado-gado

Gado-gado adalah salah satu makana yang berasal dari Indonesia yang berupa sayur-sayuran yang direbus dan dicampur jadi satu, dengan bumbu atau saus dari kacang tanah yang dihaluskan disertai irisan telur dan di atasnya ditaburkan bawang goreng dan sedikit emping goreng juga kerupuk. Ada juga yang memakai kerupuk udang. Gado-gado dapat dimakan begitu saja seperti salad dengan bumbu/saus kacang, tapi juga dapat dimakan beserta nasi putih atau lontong.



Gambar 1. Gado-gado

b. Urap

Urap adalah sayuran yang direbus dengan topping sambal parutan kelapa, dimakan dengan nasi. Di lengkapi juga dengan perkedel jagung, tempe goreng dan teri goreng.



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

" SALAD INDONESIA "



Gambar 2. Urap

c. Rujak

Rujak merupakan hidangan yang terdiri dari irisan beberapa buah misalnya ketimun, bengkoang, nanas, mangga muda, kedondong, pepaya mengkal, jambu air yang disiram atau diaduk dengan sambal gula jawa. Salah satu jenis rujak pada makanan Indonesia yaitu rujak cingur. Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama daerah asalnya Surabaya.

Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah-buahan seperti ketimun, krai (sejenis ketimun khas Jawa Timur), bengkoang, mangga muda, nanas, kedondong dan ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo dan cingur serta sayuran-sayuran seperti kecambah/tauge, kangkung dan kacang panjang. Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan, gula/gula merah, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam dan irisan tipis-tipis pisang biji hijau yang masih muda (pisang klutuk). Semua saus/bumbu dicampur dengan cara diuleg, itu sebabnya rujak cingur juga sering disebut rujak uleg. Dalam penyajiannya rujak cingur dibedakan menjadi dua macam, yaitu penyajian 'biasa' dan 'matengan' (menyebut huruf e dalam kata matengan seperti menyebut huruf e dalam kata: seperti/menyebut/bendoyo). Penyajian 'biasa' atau umumnya, berupa semua bahan-bahan yang telah disebutkan diatas, sedangkan 'matengan' (matang, jawa) hanya terdiri dari bahan-bahan matang saja; lontong, tahu goreng, tempe goreng, bendoyo (krai yang digodok) dan sayur (kangkung, kacang panjang, tauge) yang telah digodok. Tanpa ada bahan 'mentah'-nya yaitu buah-buahan, karena pada dasarnya ada orang yang tidak menyukai buah-buahan. Keduanya memakai saus/bumbu yang sama. Makanan ini disebut rujak cingur karena bumbu olahan yang digunakan adalah petis udang dan



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

" SALAD INDONESIA"

irisan cingur. Hal ini yang membedakan dengan makanan rujak pada umumnya yang biasanya tanpa menggunakan bahan cingur tersebut. Rujak cingur biasa disajikan dengan tambahan kerupuk, dan dengan alas pincuk (daun pisang) atau piring.

Rujak manis adalah semacam salad. Terbuat dari buah-buahan segar dengan saos manis pedas. Bahan dasar yang digunakan pada umumnya sama, yaitu buah-buahan mentah yang berasa asam, buah mengkal, maupun buah masak yang berasa manis. Saus yang dipakai terbuat dari gula jawa, kacang tanah, asam, garam, jeruk nipis dan cabai.

Rujak petis adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah timur pulau Jawa. Rujak petis biasanya terdiri dari irisan timun, bengkuang, mangga muda, kedondong, tahu, kecambah/tauge, dan kangkung. Semua bahan tadi disajikan dengan siraman resep saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam, gula merah, pisang muda dan air. Rujak petis biasa disajikan dengan tambahan kerupuk dan dengan alas pincuk (daun pisang atau piring).



Gambar 3. Rujak Cingur

d. Tahu acar

Tahu acar dapat dikatakan mirip gado-gado. Namun penganan ini menggunakan saus kecap yang encer. Bahan-bahan yang dipakai adalah bahan mentah, terdiri atas kol yang diiris, timun diiris tipis, seledri dirajang kasar, serta bahan-bahan matang, seperti taugre rebus, mi kuning, tahu dan tempe goreng dipotong kotak.



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

" SALAD INDONESIA"



Gambar 4. Tahu Acar

e. Kupat tahu

Kupat tahu atau ketupat tahu adalah panganan yang terbuat dari campuran ketupat dan tahu goreng yang dipotong-potong kecil lalu diberi bumbu kacang yang khas. Beberapa penjual menambahkan juga taube yang sudah direbus tetapi menu ketupat tahu di Tasikmalaya biasanya tidak.



Gambar 5. Kupat Tahu

f. Pecel

Pada hidangan ini dapat digunakan sayuran seperti pada urap hanya pada pecel ini sayuran dihidangkan dengan menggunakan sambal pecel. Sambal pecel adalah sambal kacang yang dibumbui cabai rawit, bawang putih, bawang merah, kencur, garam, gula merah dan asam. Cara penyajian hidangan ini adalah dengan cara sayuran di tata dalam piring kemudian disiram dengan sambal kacang yang telah dicairkan.



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
" SALAD INDONESIA "



Gambar 6 . Pecel

g. Asinan Jakarta.

Asinan Jakarta/Betawi sering juga disebut rujak cuka merupakan jenis asinan yang terdiri dari sayuran mentah yang dipotong-potong halus, ditambah sawi asin (lokio), tahu, kacang tanah goreng dan kerupuk mie. Asinan betawi sebetulnya merupakan hasil pencampuran budaya yang diunduh dari kultur kuliner Tionghoa yang sudah ratusan tahun bermukim di daerah tersebut. Ada 3 jenis asinan betawi yaitu asinan buah, sayur dan campuran buah dan sayur.



Gambar 7. Asinan Jakarta

h. Terancam

Terancam adalah bermacam-macam sayuran yang dipotong halus dan dicampur dengan bumbu urapan. Sayuran yang digunakan antara lain kacang panjang, mentimun, tauge, kol, daun beluntas, daun kenikir, kecipir dan daun pepaya muda.





SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
" SALAD INDONESIA "



Gambar 8. Terancam

5. Alat Pengolahan dan Penyajian Salad Indonesia.

a. Alat Pengolahan

Nama Alat	Gambar
Cobek	
Parutan kelapa	
Panci	
Pisau	



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
" SALAD INDONESIA "

Baskom	
Talenan	
Wajan	
Sutil+peniris minyak	
Sendok sayur	



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
" SALAD INDONESIA "

b. Alat Penyajian

Nama Alat	Gambar
Piring Hidang Alat daun	
Sudi	
Pincuk	
Piring	



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

" SALAD INDONESIA"

Mangkuk



6. Kriteria Salad Indonesia

Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari bahan maupun *dressingnya*, yaitu :

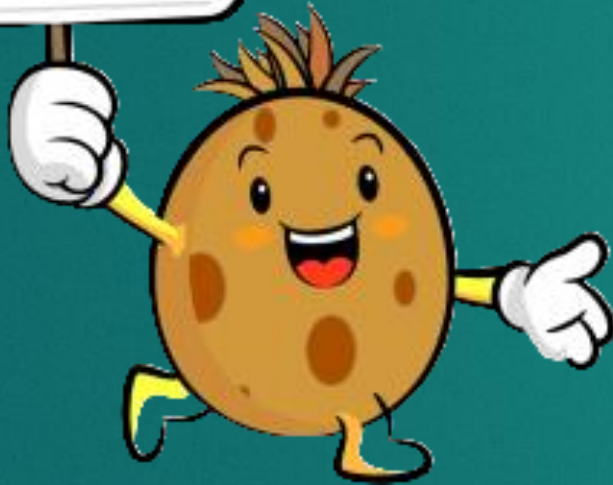
- Salad Indonesia terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau direbus terlebih dahulu.
- Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka.
- Saus disajikan secara terpisah, disiram diatasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lainnya.
- Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut.
- Salad disajikan dengan pelengkap makanan pokok (lontong, kupat) dan kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, kerupuk bawang) atau emping.

SALAD INDONESIA





SALAD



suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap.

Secara umum salad Indonesia dibagi menjadi 2
macam yaitu:

“Salad Mentah dan Salad Matang”

SALAD MENTAH

adalah salad Indonesia yang berisi potongan sayuran mentah yang disajikan bersama sambal.



SALAD MATANG

merupakan salad Indonesia yang berisi sayuran yang telah dimasak atau direbus terlebih dahulu yang kemudian disajikan bersama campuran sambal atau saus.



BAHAN-BAHAN SALAD INDONESIA

BAHAN	
Timun	Kacang tanah goreng
Kacang panjang	Buncis
Kentang	Kenikir
Kubis	Kecipir
Touge	Daun pepaya muda
Telur ayam rebus	Tomat
Cingur	Telur
Bengkoang	Kangkung
Nanas	Lontong/Ketupat/Nasi
Mangga muda	Seledri
Kedondong	Sawi asin (lokio)
Pepaya mengkal	Kerupuk mie/ bawang/udang
Jambu air	Tahu/Tempe
Mie kuning	Emping goreng

BUMBU-BUMBU SALAD INDONESIA

BUMBU	
Kacang tanah	Kencur
Bawang putih	Kelapa parut memanjang
Cabai merah	Gula merah
Cabai rawit	Pisang klutuk muda
Garam	Petis udang
Terasi	Bawang goreng
petis	Bawang merah



ALAT PENGOLAHAN



ALAT SAJI



KRITERIA SALAD INDONESIA

Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari bahan maupun dressingnya.

Saus yang digunakan berupa **saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka**, saus dapat disajikan secara terpisah, disiram diatasnya atau di campur jadi satu dengan bahan lain.



Macam-Macam Salad Indonsia

- a. Gado-gado.
 - b. Urap.
 - c. Rujak sayur.
 - d. Rujak cingur.
 - e. Tahu acar.
 - f. Kupat tahu.
 - g. Pecel.
 - h. Asinan Jakarta.
 - i. Terancam
- a. Salat solo.
 - b. Rujak pengantin.
 - c. Selada bangkok.
 - d. Tahu guling.
 - e. Tahu campur.
 - f. Ketoprak jakarta.
 - g. Rujak serut.
 - h. Selada banjar.
 - i. Tahu telur.

TERIMA KASIH

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Tema	: Sup Indonesia
Pertemuan ke-	: 4-6
Alokasi Waktu	: 3x pertemuan (@ 7×45 menit)

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator

- 1.1 Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal, kemampuan bekerjasama, konsisten, sikap disiplin, rasa percaya diri, dan sikap toleransi dalam perbedaan strategi berpikir dalam memilih dan menerapkan strategi menyelesaikan masalah.
- 2.2 Mampu mentransformasi diri dalam perilaku jujur, tangguh menghadapi masala, kritis dan disiplin dalam melakukan tugas belajar matematika.
- 2.3 Menunjukkan sikap bertanggung jawa, rasa ingin tah, jujur dan perilaku peduli lingkungan.
- 3.2 Menjelaskan pengertian jenis, karakteristik sup Indonesia.
Indikator:
 1. Mendeskripsikan pengertian sup Indonesia.
 2. Mengidentifikasi jenis sup Indonesia.
 3. Cara membuat kaldu dengan bahan dan bumbu yang tepat.
 4. Cara penyimpanan kaldu/sup Indonesia.
 5. Cara menyajikan sup Indonesia.

4.2 Membuat sup Indonesia.

- Indikator: 1. Menyiapkan bahan dan bumbu sup sesuai dengan resep.
2. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup Indonesia.
3. Membuat sup Indonesia.
4. Menyajikan sup Indonesia.

6. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran membuat sup Indonesia peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian sup Indonesia dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan 10 jenis sup Indonesia dengan benar.
3. Peserta didik dapat menjelaskan bahan dan bumbu untuk pembuatan sup Indonesia sesuai dengan resep.
4. Peserta didik dapat menjelaskan cara pembuatan kaldu untuk sup Indonesia dengan benar.
5. Peserta didik dapat menjelaskan cara penyimpanan kaldu dengan benar dan tepat.
6. Peserta didik dapat menyiapkan bahan dan bumbu sesuai dengan resep.
7. Peserta didik dapat menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup dengan tepat.
8. Peserta didik dapat mengolah sup Indonesia sesuai dengan resep.
9. Siswa dapat menyajikan sup Indonesia dengan tepat.

7. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian saup Indonesia.
- b. Jenis-jenis sup Indonesia.
- c. Macam-macam bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan sup Indonesia.
- d. Cara pembuatan kaldu untuk sup Indonesia.
- e. Cara penyimpanan sup Indonesia.
- f. Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian sup Indonesia.
- g. Mengolah macam-macam sup Indonesia.
- h. Menyajikan macam-macam sup Indonesia.

8. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*.
2. Model/Strategi : *Discovery Learning*.
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab dan Penugasan.

9. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Laptop, LCD, Hand Out Salad Indonesia.
2. Alat : Foto/Gambar/Film.

3. Sumber belajar :
- a. Modul Pengolahan Makanan Indonesia, Titin Hera Widi Handayani, Marwanti. UNY.2011.

10. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran peserta didik.2. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan sup Indonesia.3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.4. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran.5. Sebagai apresiasi untuk mengingatkan kembali guru memberikan beberapa contoh macam-macam sup Indonesia.	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengamati foto/gambar/film/atau membaca Hand Out tentang sup Indonesia.• Mendengar, melihat, dan menyimak berbagai materi tentang sup Indonesia. <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none">• Siswa menganggapi presentasi guru dan menanyakan materi yang belum jelas tentang materi sup Indonesia.• Dengan tanya jawab, siswa diarahkan untuk memahami cara membuat kaldu. <p>Mengeksperimenkan/Mengeksplorasikan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 4 peserta didik.• Tiap kelompok mendapat tugas untuk mengidentifikasi jenis sup Indonesia atau bahan dan bumbu untuk membuat sup. Tugas diselesaikan berdasarkan Laporan Hasil Diskusi.• Selama peserta didik bekerja didalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua peserta didik untuk terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang melenceng jauh dari pekerjaannya. <p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Beberapa kelompok diskusi (tidak harus yang terbaik) diminta untuk mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas, sementara kelompok lain menanggapi dan menyempurnakan apa yang dipresentasikan, terkait materi sup Indonesia.• Guru menyimpulkan data hasil diskusi dari materi tiap kelompok. <p>Menyimpulkan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru bersama peserta didik menyimpulkan tentang	285 menit

	materi sup Indonesia.	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan lima (5) soal yang terkait dengan materi sup Indonesia dengan tanya jawab, peserta didik dan guru menyelesaikan kelima soal yang telah diberikan dengan menggunakan strategi yang tepat. Guru memberikan tugas untuk mencari contoh macam-macam masakan sup Indonesia dari internet. Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar. 	15 menit

Pertemuan 2

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa. Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan sup: sup brokoly, sup ikan, sup timlo, sayur arang bandang, sayur asem-asem, tekwan, rawon, dan sayur asem jakarta. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran. 	15 menit
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Proyek</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa berkelompok menyiapkan resep sup yang akan dipraktikkan pada masing-masing kelompok. Guru menyampaikan kriteria penilaian sup Indonesia. Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktik yang akan dilakukan. Mengkonsultasikan tahapan penyelesaian praktik terhadap guru. <p>Menyusun Jadwal Proyek Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktik meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Menyiapkan alat dan bahan. Praktik membuat sup Indonesia: sup brokoly, sup ikan, sup timlo, sayur sarang bandang, sayur asem-asem, tekwan, rawon, dan sayur asem jakarta. Menyajikan/ menilaikan hasil praktik. <p>Monitoring</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa melakukan pengamatan hasil praktik. <p>Evaluasi Pengalaman Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktik yang sudah dilakukan.</p>	285 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan sup Indonesia yang sudah dipraktikkan. Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan praktik sup Indonesia pada pertemuan selanjutnya. 	15 menit

Pertemuan 3

Kegiatan	Deskripsi Pembelajaran	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">Guru memberikan salam kemudian memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan gambaran tentang materi yang akan dipelajari yaitu masakan sup: sup ayam, sup buntut, sup iga, sup pengantin, sup matahari, sup makaroni, sup gelatin, dan sup rolade.Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran.	15 menit
Inti	<p>Menyusun Perencanaan Proyek</p> <ol style="list-style-type: none">Siswa berkelompok menyiapkan resep sup yang akan dipraktikkan pada masing-masing kelompok.Guru menyampaikan kriteria penilaian sup Indonesia.Siswa secara berkelompok merancang tahapan penyelesaian praktik yang akan dilakukan.Mengkonsultasikan tahapan penyelesaian praktik terhadap guru. <p>Menyusun Jadwal Proyek</p> <p>Siswa menyusun jadwal kegiatan penyelesaian praktik meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none">Menyiapkan alat dan bahan.Praktik membuat sup Indonesia: sup ayam, sup buntut, sup iga, sup pengantin, sup matahari, sup makaroni, sup kembang waru, dan sup rolade.Menyajikan/ menilaikan hasil praktik. <p>Monitoring</p> <ol style="list-style-type: none">Siswa melakukan pengamatan hasil praktik. <p>Evaluasi Pengalaman</p> <p>Guru dan siswa melakukan evaluasi bersama terhadap hasil praktik yang sudah dilakukan.</p>	285 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">Guru tanya jawab dengan siswa tentang masakan sup Indonesia yang sudah dipraktikkan.Guru memberikan tugas lanjut untuk persiapan uji kompetensi sup Indonesia pada pertemuan selanjutnya.	15 menit

11. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

- 1. Teknik Penilaian: Pengamatan, Post Test, Hasil Kerja Siswa dan Test Tertulis.
- 2. Prosedur Penilaian:

No	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1	Sikap <ul style="list-style-type: none">a. Terlibat aktif dalam pembelajaran teori maupun praktik.b. Bekerja sama dalam kegiatan kelompok.c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.	Pengamatan	Selama pembelajaran, saat diskusi dan praktik mengoprasikan alat.
2	Pengetahuan Masakan sup Indonesia	Test Tertulis Test Praktik	Penyelesaian tugas indovidu dan kelompok.
3	Keterampilan <ul style="list-style-type: none">a. Terampil memasak sup Indonesia.b. Hasil masakan siswa.	Pengamatan Test Praktik	Penyelesaian tugas individu.

- 3. Pedoman Penskoran (terlampir)

Mahasiswa PPL,

Klaten, 04 September 2014
Guru Pembimbing,

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Mengetahui
Koordinator Pembimbing PPL SMK N 3 Klaten

Ir. Widyasworo Hidayati, M.Pd.
NIP. 19680717 200012 2 001

Lampiran 1.

Penilaian Hasil Belajar.

TUGAS DISKUSI KELOMPOK

BUATLAH 6 KELOMPOK (4 ORANG)

Mengidentifikasi berbagai macam sup dari berbagai daerah di Indonesia (Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera, Kalimantan, Sulawesi), meliputi rasa dan warna serta termasuk sup yang berisikan apa.

1. Sup bahan pengisi daging ayam
2. Sup bahan pengisi daging sapi/kambing
3. Sup bahan pengisi ikan dan udang
4. Sup bahan pengisi sayuran

SETELAH SELESAI PRESENTASIKAN HASIL DISKUSI DIDEPAN KELAS.

Penilaian Sikap

No	N a m a	Disiplin	Kreatifitas	Mandiri	Rasa Ingin Tahu	Jujur	Tanggung Jawab	Sopan Santun	Menghargai Pendapat Tmn	Nilai Rata-rata	Keterangan
1	AKHLIS AFIFAH AZ-ZAHRA	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
2	ANISA KUSUMA DEWI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
3	ARISTA DWI YULIANTI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
4	DESIAZIZZIA NINDI RAMADHANI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
5	DITA KRISTIANA	8	9	8	8	9	9	8	8	8,38	
6	ELIA PRAHESTI WIDYANINGSIH	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
7	ERNA MARINDAH SARI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
8	ERWINDA PUTRI ANANDIRA	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
9	FAJAR TRI RAHMAWATI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
10	FERNANDO RIZKY PURNAMA AJI	7	7	8	8	9	9	8	8	8	
11	HANDAYANI	8	8	8	8	9	9	8	8	8,25	
12	ISTI ROHANIYATUN	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
13	IVA MURNI AGUSTIN	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
14	JAEN ANGGIRISTA	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
15	KARTIKA AYUNINGTIYAS	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
16	LUSI LAKSITA	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
17	LUTHFI ABDURRAHMAN	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
18	MIFTAKHUL KHASANAH	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
19	NOVITA HENDRIYANI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
20	NUARI SITI ROMADLONI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
21	RIA NUR PRATAMI	8	8	8	8	9	9	8	8	8,25	
22	TUTIK SETYANINGRUM	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
23	YUNITA FITRIANI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
24	ZAGHIYATUS SHOLIKAH	8	8	8	8	9	9	8	8	8,25	

Ket :

9,00 - 10

8,00 - 8,99

7,00 - 7,99

= A (Amat Baik)

= B (Cukup)

= C (Kurang)

Guru Pembimbing

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa Praktikan

Kasih Puji Astuti, S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

DAFTAR REKAPITULASI NILAI

KD : SUP INDONESIA

No	NIS	NAMA	NILAI		
			SIKAP	PENGETAHUAN	KETERAMPILAN
1	8152	AKHLIS AFIFAH AZ-ZAHRA	8,13	85	83
2	8155	ANISA KUSUMA DEWI	8,13	85	83
3	8156	ARISTA DWI YULIANTI	8	85	83
4	8157	DESIAZIZZIA NINDI RAMADHANI	8,13	85	83
5	8158	DITA KRISTIANA	8,5	85	85
6	8159	ELIA PRAHESTI WIDYANINGSIH	8,13	85	80
7	8160	ERNA MARINDAH SARI	8,13	80	85
8	8161	ERWINDA PUTRI ANANDIRA	8,13	90	83
9	8162	FAJAR TRI RAHMAWATI	8,13	85	83
10	8163	FERNANDO RIZKY PURNAMA AJI	8,13	85	80
11	8164	HANDAYANI	8,25	85	83
12	8165	ISTI ROHANIYATUN	8,13	80	84
13	8166	IVA MURNI AGUSTIN	8,13	85	83
14	8167	JAEN ANGGIRISTA	8	80	80
15	8168	KARTIKA AYUNINGTIYAS	8,13	85	83
16	8169	LUSI LAKSITA	8,13	85	83
17	8170	LUTHFI ABDURRAHMAN	8,13	85	80
18	8172	MIFTAKHUL KHASANAH	8,13	80	85
19	8173	NOVITA HENDRIYANI	8,13	90	84,5
20	8174	NUARI SITI ROMADLONI	8,13	85	83
21	8175	RIA NUR PRATAMI	8,25	85	85
22	8176	TUTIK SETYANINGRUM	8,13	90	83,5
23	8177	YUNITA FITRIANI	8,13	90	85
24	8178	ZAGHIYATUS SHOLIKAH	8,25	85	84

DAFTAR PENILAIAN JOB SHEET

KD : SUP INDONESIA

NO	NAMA	NILAI		
		Job Sheet 1	Job Sheet 2	Job Sheet Uji Kompetensi
1	AKHLIS AFIFAH AZ-ZAHRA	86		
2	ANISA KUSUMA DEWI	85		
3	ARISTA DWI YULIANTI	86		
4	DESIAZIZZIA NINDI RAMADHANI	85		
5	DITA KRISTIANA	87		
6	ELIA PRAHESTI WIDYANINGSIH	87		
7	ERNA MARINDAH SARI	84		
8	ERWINDA PUTRI ANANDIRA	84		
9	FAJAR TRI RAHMAWATI	88		
10	<i>FERNANDO RIZKY PURNAMA AJI</i>	85		
11	HANDAYANI	86		
12	ISTI ROHANIYATUN	85		
13	IVA MURNI AGUSTIN	86		
14	JAEN ANGGIRISTA	84		
15	KARTIKA AYUNINGTIYAS	88		
16	LUSI LAKSITA	85		
17	<i>LUTHFI ABDURRAHMAN</i>	85		
18	MIFTAKHUL KHASANAH	85		
19	NOVITA HENDRIYANI	86		
20	NUARI SITI ROMADLONI	87		
21	RIA NUR PRATAMI	87		
22	TUTIK SETYANINGRUM	85		
23	YUNITA FITRIANI	87		
24	ZAGHIYATUS SHOLIKAH	86		

DAFTAR NILAI PRAKTIK III
SUP INDONESIA

Hari/Tanggal: Kamis, 11 September 2014

KELOMPOK	NAMA MASAKAN	ASPEK YANG DINILAI				TOTAL NILAI	RATA - RATA NILAI
		RASA	WARNA	TEKSTUR	PENYAJIAN		
I	Sup Brokoly	83	86	88	90	347	86,8
II	Sup Ikan	88	88	88	90	354	88,5
III	Sup Timlo	83	88	88	90	349	87,3
IV	Sayur Sarang Bandang	86	86	88	90	350	87,5
V	Sayur Asem-Asem	88	88	86	90	352	88,0
VI	Tekwan	80	88	88	90	346	86,5
VII	Rawon	88	88	88	90	354	88,5
VIII	Sayur Asem Jakarta	88	86	88	90	352	88,0



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
" SUP INDONESIA "

1. Deskripsi Sup Indonesia.

Sup atau sop adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari. Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan.

2. Fungsi Sup Indonesia.

Sup Indonesia memiliki fungsi, yaitu:

1. Membangkitkan selera makan : rasa harus lezat, rupa menarik dan bernilai gizi tinggi
2. Sup dihidangkan setelah *appetizer (cold entrée)* atau sebelum *entrée*.
3. Pada jamuan makan untuk menetralkan rasa tajam dari *appetizer* untuk memenuhi/ sebelum hidangan berikutnya.
4. Beberapa macam sup dapat dihidangkan sebagai hidangan utama, khususnya berupa sup yang kaya gizi.

3. Jenis Sup Indonesia.

Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok yaitu sup jernih dan sup kental. **Sup jernih/encer** adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer dihidangkan dengan menggunakan isian. Isian sup encer biasanya berupa berbagai macam sayuran dan daging. Sedangkan **sup kental** adalah sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi. Ada pula sup yang bahan cairnya bukan menggunakan kaldu melainkan hanya menggunakan air. Sebagai contoh Sup Bening Bayam.

Macam-macam sup berdasarkan pada bahan pengisi dibagi menjadi:

1. Sup Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam.
Contoh: kimlo, sup ayam, sup brokoli, sup bola-bola ayam, sup dekko mie, timlo, sup jamur kuning putih, sup jamur bening, dan sup susu ayam sosis.
2. Sup Daging Sapi/ Kambing, bahan pengisi yaitu daging sapi atau kambing.
Contoh: sup konro, sup iga sapi, sup kaki kambing, sup buntut, sup, bakso, sup rolade, sup, rawon, sup kikil, sup senerek, sup sodara dan sup bornebun.



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
" SUP INDONESIA "

3. Sup Udang, bahan pengisi yaitu udang.

Contoh: sup tekwan,

4. Sup Ikan, bahan pengisi yaitu ikan.

Contoh: sup kuah asam, sup ikan kuah, sup kuang asang, sup palumara, sup kepala ikan, sup ikan kakap, sup ikan patin, sup ikan haruan goreng, pindang, sup lempah kuning, dan sup batam cipularang.

5. Sup Sayuran, bahan pengisi yaitu aneka sayuran.

Contoh: sup jagung bola wortel, sup ubi, sayur asam kutai, sayur, mutiara, sayur asem, sup jagung, sup sayuran, sup bening bayam, sup kacang merah, sup asparagus, dan sup oyang.

4. Macam-Macam Bahan dan Bumbu Sup Indonesia

Bahan pembuat sup, bahan utama pembuat sup adalah kaldu/*stock*. Kunci kelezatan sup terletak pada kaldu yang digunakan. Ada beberapa jenis kaldu untuk sup. Jenis sup berdasarkan pada kaldu yang digunakan.

Kaldu yang digunakan dalam pembuatan sup yaitu:

- Kaldu ayam
- Kaldu sapi
- Kaldu udang
- Kaldu ikan

Setiap bahan dasar kaldu membutuhkan kiat khusus untuk menghasilkan kaldu yang jernih, harum, dan lezat. Saat membuat kaldu udang, sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu tidak hilang. Kaldu ayam dan kaldu daging harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih.

Kaldu ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Bahan isian berasal dari nabati yaitu sayur-sayuran dan sereal, sedangkan bahan isian dari hewani yaitu daging, unggas, ikan dan jenis-jenis seafood. Untuk bahan pemberi rasa dan aroma yaitu daun bawang, daun seledri, bawang putih, bawang bombay, pala, lada, garam dan sebagainya. Selain bahan utama sup, digunakan pula bahan pelengkap. Bahan pelengkap yang digunakan biasanya tergantung dari jenis sup.

5. Cara Penyajian Sup Indonesia.

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup (*soup cup and saucer*), *boillon cup* (pinggan sup)



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

" SUP INDONESIA "

dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu *saucer*, serta sendok sup dan *ladle*. Sup disajikan dalam keadaan panas.

6. Kriteria Sup Indonesia

Kriteria sup yaitu:

- a. Sup harus jernih
- b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- c. Sup tidak berlemak
- d. Kaya dari segi rasa, aroma dan gizi.
- e. Temperature panas.

7. Alat Pengolahan dan Penyajian Sup Indonesia.

a. Alat Pengolahan

Nama Alat	Gambar
Cobek	
Parutan kelapa	
Panci	



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
" SUP INDONESIA"

Presto	
Pisau	
Baskom	
Talenan	
Wajan	
Sendok sayur+Sutil+peniris minyak	



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
" SUP INDONESIA"

Wajan dadar (teflon)	
Penyaring kaldu	
Pisau acar	
Parutan keju	
Alat peniris sayuran	



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
" SUP INDONESIA"

b. Alat Penyajian

Nama Alat	Gambar
<i>Soup cup and Saucer</i>	
<i>Boillon cup (Pinggan sup) and Saucer</i>	
<i>Soup spoon</i>	
<i>Ladle</i>	



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
" SUP INDONESIA"

8. Contoh-Contoh Sup Indonesia



Kimlo



Sup Timlo



Sup Korno



Sup Kaki Kambing



Sup Buntut



Tekwan

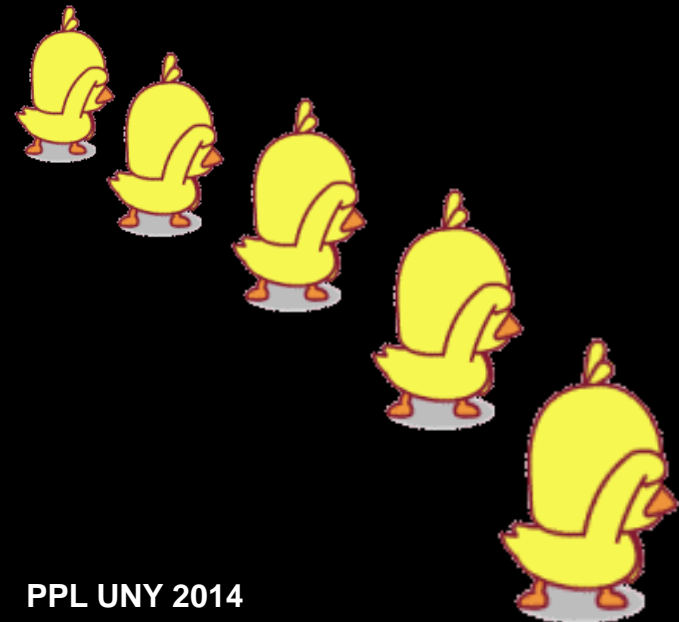


Sup Ikan Kakap



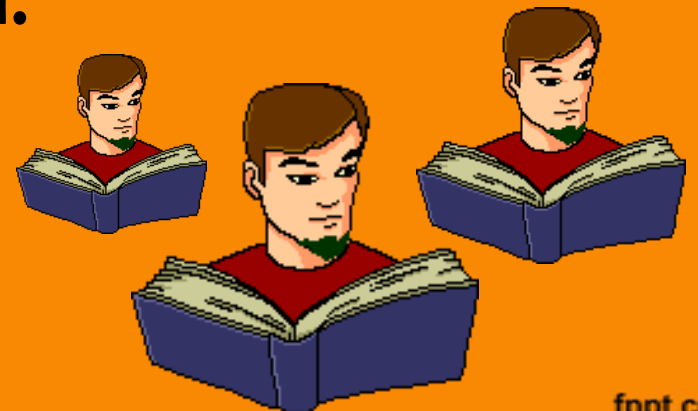
Sup Kepala Ikan

SUP INDONESIA



Pengertian

SUP atau **SOP** adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari.



Fungsi sup



1. Membangkitkan selera makan : rasa harus lezat, rupa menarik dan bernilai gizi tinggi
2. Sup dihidangkan setelah *appetizer* (*cold entrée*) atau sebelum *entrée*.
3. Pada jamuan makan untuk menetralkan rasa tajam dari *appetizer* untuk memenuhi/ sebelum hidangan berikutnya.
4. Beberapa macam sup dapat dihidangkan sebagai hidangan utama, khususnya berupa sup yang kaya gizi.

Penyajian Sup



Penyajian sup disesuaikan dengan **jenis sup yang akan dihidangkan.**

Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua :

- Sup jernih /encer
- Sup kental

Sup Jernih/Encer

Sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental.

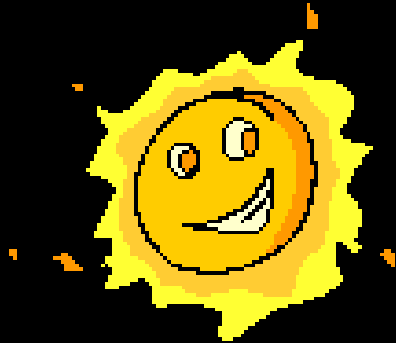
Sup encer di hidangkan dengan menggunakan isian (sayuran dan daging).



Sup Kental

Sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dikentalkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan atau tanpa isi.





Kunci kelezatan sup terletak pada kaldu yang digunakan. Ada beberapa jenis kaldu untuk membuat sup, yaitu:

- Kaldu ayam
- Kaldu sapi
- Kaldu udang
- Kaldu ikan

Kriteria Sup



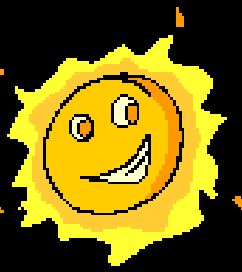
- a. Sup harus jernih
- b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- c. Sup tidak berlemak
- d. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- e. Temperature panas.

Jenis Sup



Jenis-jenis sup berdasarkan pada bahan pengisi, yaitu:

- Sup bahan pengisi daging ayam
- Sup bahan pengisi daging sapi/kambing
- Sup bahan pengisi udang
- Sup bahan pengisi ikan
- Sup bahan pengisi sayuran



Sup bahan pengisi daging ayam

Kimlo

Sup Ayam

Sup bahan pengisi daging sapi/kambing

Sup Konro

Sup Kaki Kambing

Sup Buntut



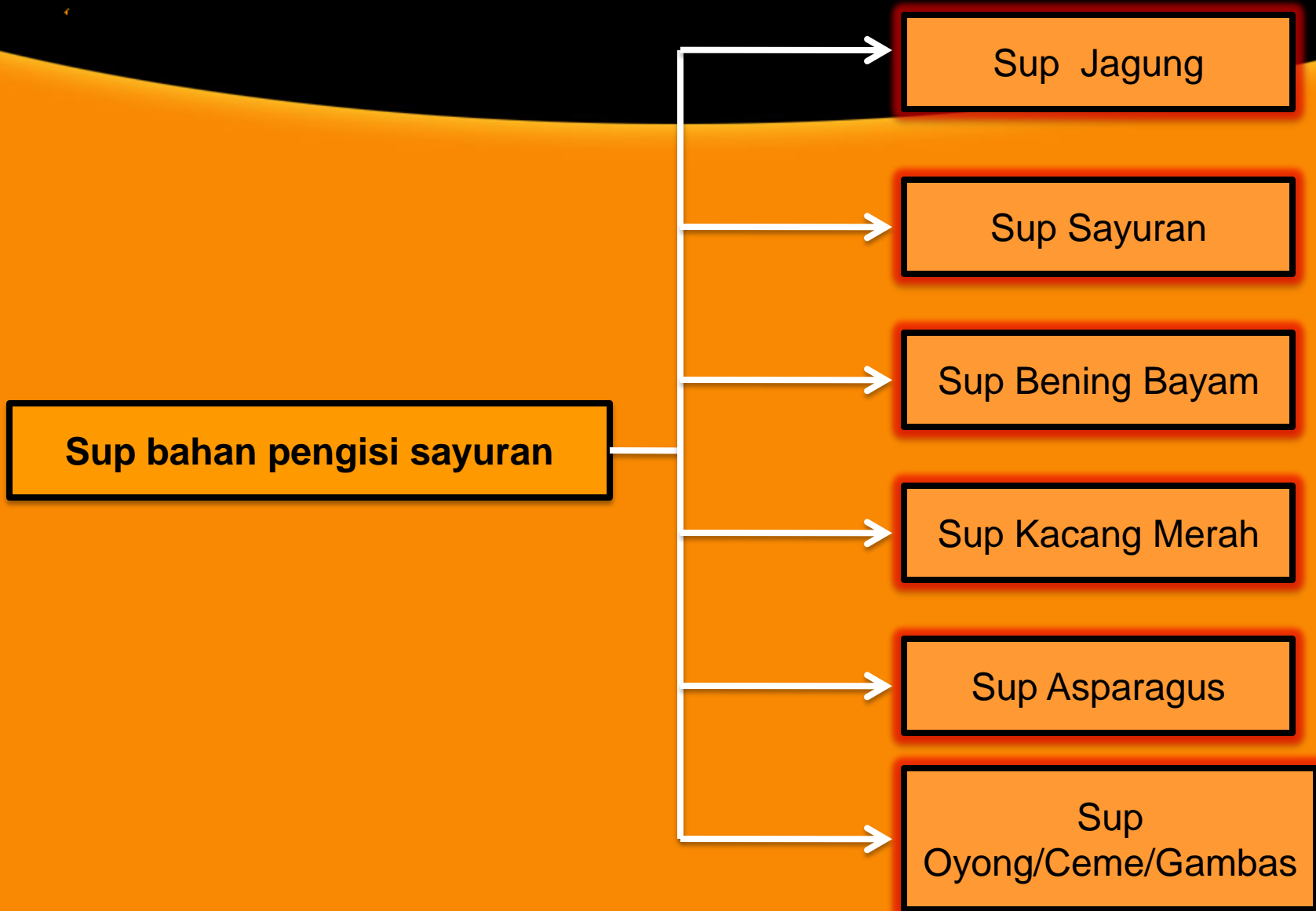
Sup bahan pengisi udang

Sup Tekwan

Sup bahan pengisi ikan

Sup Ikan Kakap

Sup Kepala Ikan



Penyajian Sup



Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu mangkuk sup atau *bouillon cup* (pinggan sup) dilengkapi dengan alas mangkuk sup yaitu *saucer*. Sup disajikan dalam keadaan panas.

Kimlo



SUP TIMLO



Sup Konro



Sup Kaki Kambing



Sup Buntut



Tekwan

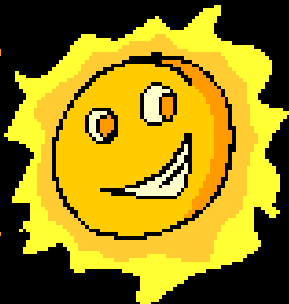


Sup Ikan Kakap



Sup Kepala Ikan





TERIMA KASIH



TUGAS DISKUSI KELOMPOK

- ❖ BUATLAH 6 KELOMPOK (4 ORANG)
- MENGIDENTIFIKASI BERBAGAI MACAM SUP DARI BERBAGAI DAERAH DI INDONESIA (JAWA BARAT, JAWA TENGAH, JAWA TIMUR, SUMATERA, KALIMANTAN, SULAWESI) MELIPUTI (rasa dan warna) SERTA TERMASUK SUP BAHAN ISI APA ???
 1. Sup bahan pengisi daging ayam
 2. Sup bahan pengisi daging sapi/kambing
 3. Sup bahan pengisi ikan dan udang
 4. Sup bahan pengisi sayuran
- ❖ SETELAH SELESAI PRESENTASIKAN HASIL DISKUSI DIDEPAN KELAS.



JOB SHEET PRAKTIK I

- I. Hari, Tanggal** : Kamis, 14 Agustus 2014
- II. Tema** : Salad Indonesia
- III. Nama masakan** : Selada Bangkok
Salad Solo
Asianan Jakarta
Tahu Guling
- IV. Resep** : Terlampir
- V. Daftar belanja** : Terlampir

VI. Dokumentasi

Selada Bangkok	
Selad Solo	
Asinan Jakarta	
Tahu Guling	

JOB SHEET PRAKTIK II

I. Hari, Tanggal : Kamis, 14 Agustus 2014

II. Tema : Salad Indonesia

III. Nama masakan : Tahu Campur

Ketoprak Jakarta

Rujak Serut

Tahu Telur

Gudangan

Selada Banjar

Rujak Cingur

IV. Resep : Terlampir

V. Daftar belanja : Terlampir

Vi. Dokumentasi

Tahu Campur	
Ketoprak Jakarta	
Rujak Serut	
Tahu Telur	
Gudangan	
Selada Banjar	
Rujak Cingur	 

JOB SHEET PRAKTIK III

I. Hari, Tanggal : Kamis, 14 Agustus 2014

II. Tema : Sup Indonesia

III. Nama masakan : Sup Brokoly

Sup Ikan

Sup Timlo

Sayur Sarang Bandang

Sayur Asem-asem

Tekwan




Rawon

Sayr Asem Jakarta

IV. Resep : Terlampir

V. Daftar belanja : Terlampir

VI. Dokumentasi

Sup Brokoly			
Sup Ikan			
Sup Timlo			
Sayur Sarang Bandang			
Sayur Asem-Asem			
Tekwan			
Rawon			
Sayur Asem Jakarta			

SELADA BANGKOK

Bahan:

100 g wortel, kupas, potong ukuran 1 x 1 x 4 cm, rebus
100 g buncis, siangi, potong 4 cm, rebus
150 g daun selada keriting, cuci bersih
1 buah mentimun, potong melintang ½ cm
200 g daging buah nanas, potong-potong
2 buah tomat merah, iris bulat

Bumbu kacang:

250 gr kacang tanah goreng, haluskan
400 ml air hangat
3 sdm saus tomat
4 sdm saus cabai botolan
½ sdt garam
1 sdt cuka masak

Pelengkap:

200 g keripik kentang, siap pakai

Cara Membuat:

1. Bumbu kacang: Campur kacang tanah halus dengan air, saus tomat, dan saus cabai, aduk rata. Tambahkan garam dan cuka, aduk rata.
2. Penyajian: Atur sayuran dan buah dalam piring saji, siram dengan bumbu kacang. Taburi keripik kentang. Sajikan. (f)

Untuk 6 porsi

TAHU GULING

Bahan tahu guling:

500 gr tahu putih

100 gr touge

Saus kecap:

7 sdm kecap manis

½ sdt cuka

¼ sdt garam

2 sdt gula merah

50 ml air matang

Bumbu halus:

6 btr bawang merah

3 siung bawang putih

5 buah cabai merah

2 tangkai seledri, iris halus untuk taburan

Bawang merah goreng untuk taburan

Cara membuat:

1. Goreng tahu lalu iris-iris sesuai selera.
2. Seduh touge dengan air panas, tiriskan.
3. Saus kecap: aduk rata semua bahan saus dan bumbu halus.
4. Penyajian: taruh potongan tahu dan touge. Siram dengan saus kecap, taburkan seledri dan bawang goreng, sajikan.

KETOPRAK JAKARTA

Bahan:

5 buah Tahu Putih ukuran 6 x 6 x 2cm
50 gr Bihun, rendam Air dingin sampai lunak, tiriskan
250 gr Taoge, siangi, cuci bersih, seduh dengan Air panas, angkat
150 gram timun, cuci iris kotak-kotak.
4 buah ketupat

Saus Kacang Ketoprak:

250 gr Kacang Tanah, Goreng, haluskan
6 siung Bawang Putih
5 buah cabai rawit merah, Goreng sebentar
100 ml Air hangat
1 sdt Garam
Kecap Manis , secukupnya

Bahan Pelengkap Ketoprak:

Bawang Goreng
Irisan Seledri
Kerupuk bawang

Cara Membuat

1. Goreng tahu hingga setengah matang, angkat, kemudian tiriskan. Potong- potong menurut selera.
2. Saus: haluskan bawang putih, cabai rawit dan garam. Tambahkan kacang, air, dan kecap manis, kemudian haluskan. Aduk rata, sisihkan.
3. Ambil piring. Susun ketupat, bihun, taoge, timun dan tahu. Tuang saus kacang, kemudian beri kecap manis. Taburkan bawang goreng, irisan seledri dan kerupuk merah.
4. Sajikan.

SELADA BANJAR

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

1 buah ketimun (100 gram), dikupas, dibuang biji, diiris tipis
150 gram wortel, diiris tipis, direbus
200 gram kentang kukus, dipotong 4 bagian memanjang, diiris
4 butir telur rebus (120 gram), dipisahkan kuningnya, putihnya dipotong – potong
100 gram daun selada
100 gram emping goreng

Bahan Saus:

100 gram kentang kukus, dihaluskan
3 kuning telur rebus, dihaluskan
1 sendok makan bawang merah goreng, dihaluskan
1/2 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk
1 sendok teh gula pasir
1/2 sendok teh air jeruk nipis
1 sendok makan margarin, dilelehkan
150 ml air hangat

Cara Pengolahan :

1. Saus: aduk rata bahan saus.
2. Tata daun selada, ketimun, wortel, kentang, dan putih telur. Siram saus.
3. Sajikan dengan emping goreng.

ASINAN JAKARTA

Bahan:

100 gr Touge
100 gr Kubis
50-100 gr Lokio
150 gr Sawi Asin (dipotong ± 1 cm)
200 gr Menitmun (dipotong menyerong)
400 gr Tahu putih (direbus lalu dipotong dadu)
100 gr Kacang tanah (digoreng)
500-1000 cc Air matang
3-5 sdm Cuka

Bumbu:

50 gr Cabe merah
5-7 buah Cabe rawit (dihaluskan)
 $\pm \frac{1}{2}$ sdt Garam
1 sdm Asam jawa
 ± 100 gr Gula pasir
Sckp Cuka

Bahan Kinca:

± 100 gr Gula merah
100 cc Air

Bahan Pelengkap:

Kerupuk mie

Cara Membuat:

1. Didihkan air ± 1 liter, masukkan bumbu halus, asam jawa, gula pasir, dan biarkan mendidih lagi. *Simmer* ± 15 menit.
2. Angkat dan dinginkan ± 30 menit, lalu saring, masukkan cuka secukupnya.
3. Susunlah bahan-bahan asinan dalam mangkuk.
4. Siram dengan bumbu yng sudah disaring lalu diamkan ± 3 jam sampai bumbu meresap.
5. Siramlah dengan kinca, potongan tahu lalu taburkan kacang goreng dan kerupuk mie.
6. Asinan jakarta siap dihidangkan.

TAHU CAMPUR

Bahan:

10 buah tahu putih
150 gr touge (kecambah panjang)
2 batang sledri
3 sdm bawang merah goreng
3 sdt kacang tanah goreng

Bahan saus:

200 gr kacang tanah
6 siung bawang putih
10 sdm kecap manis
1 gelas air matang
1 buah jeruk nipis (diambil airnya)
1 sdm gula pasir
½ sdt garam
10 buah cabe rawit

Cara Membuat:

1. Tahu di cuci bersih, digoreng utuh tidak kering.
2. Toge di seduh air panas atau direbus 5 menit.
3. Bawang merah dibuat bawang goreng.
4. Daun seledri dipotong halus untuk taburan.
5. Kacang tanah digoreng. Setelah matang sisakan 3 sendok makan untuk taburan. Selebihnya dihaluskan.
6. Membuat saus:
 - a. Bawang putih digoreng.
 - b. Cabe rawit, dibelah kemudian digoreng.
 - c. Bawang putih dan cabe rawit dihaluskan tambahkan kacang halus, kecap gula, garam dan air jeruk nipis dan air matang. Aduk hingga rata.
7. Cara menghidangkan:
 - a. Tahu dipotong dadu di tata d atas piring.
 - b. Tambahkan saus.
 - c. Taburi toge sledri, bawang merah goreng, dan kacang utuh.
 - d. Diberi hiasan potongan tomat dan jeruk nipis.

TAHU TELUR

Bahan:

10 buah tahu putih
150 gr touge (kecambah panjang)
2 batang sledri
3 sdm bawang merah goreng
3 sdt kacang tanah goreng
3 butir telur ayam

Bahan saus:

200 gr kacang tanah
6 siung bawang putih
10 sdm kecap manis
1 gelas air matang
1 buah jeruk nipis (diambil airnya)
1 sdm gula pasir
½ sdt garam
10 buah cabe rawit

Cara Membuat:

1. Tahu di cuci bersih, kocok telur lalu tambahkan tahu, lalu goreng.
2. Toge di seduh air panas atau direbus 5 menit.
3. Bawang merah dibuat bawang goreng.
4. Daun seledri dipotong halus untuk taburan.
5. Kacang tanah digoreng. Setelah matang sisakan 3 sendok makan untuk taburan. Selebihnya dihaluskan.
6. Membuat saus:
 - a. Bawang putih digoreng.
 - b. Cabe rawit, dibelah kemudian digoreng.
 - c. Bawang putih dan cabe rawit dihaluskan tambahkan kacang halus, kecap gula, garam dan air jeruk nipis dan air matang. Aduk hingga rata.
7. Cara menghidangkan:
 - a. Tahu telur di tata d atas piring.
 - b. Tambahkan saus.
 - c. Taburi toge sledri, bawang merah goreng, dan kacang utuh.
 - d. Diberi hiasan potongan tomat dan jeruk nipis.

GUDANGAN

Bahan:

150 gr kacang panjang
200 gr bayam
100 gr taugé
200 gram kangkung

Bumbu Gudangan:

½ butir kelapa sedang
50 gr bawang merah
5 buah cabe merah
2 siung bawang putih
3 buah cabe rawit
1 ruas jari kencur
½ sdt terasi bakar
½ sdt irisan gula merah
1 sdm air asam jawa
5 buah kemiri

Cara membuat:

1. Cucilah semua sayuran dan potong-potong kemudian rebus secara bergantian.
2. Parut kelapa memanjang dan campurkan dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan, kemudian kukus.

Cara menyajikan:

Hidangkan gudangan dalam piring dengan bumbu tersendiri atau dicampur dengan sayuran yang telah direbus. Tambahkan garnis agar lebih menarik.

SELAT SOLO

Bahan:

500 gr daging has dalam, tanpa lemak
2 buah bawang bombai
3 buah tomat merah
500 ml air

Bumbu Perendam:

1 sdt lada bubuk
1 sdt pala bubuk
3 siung bawang merah, potong kasar
4 sdm kecap manis
1 sdt cuka
1 sdt garam

Pelengkap:

Telur rebus, potong-potong
Acar mentimun
Kentang, kukus, potong-potong
Buncis, potong-potong, rebus
Wortel, rebus, potong-potong
Selada

Bahan Saus “mayonaise jawa”:

2 buah kuning telur matang
1 sdt mustard
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
½ sdt lada bubuk
½ sdt cuka

Cara Membuat:

1. Iris tipis daging/ daging utuh, lumuri dengan bumbu perendam, diamkan 1 jam.
2. Masak 500 ml air, tambahkan bawang bombay dan tomat yang dibelah tidak putus, masak daging hingga lunak. Bisa juga dimasak menggunakan teknik presto. Kaldu yang dihasilkan dari rebusan daging sapi tadi digunakan untuk kuah selat solo.
3. Buat saus: campurkan kuning telur matang dengan bahan saus lainnya, aduk hingga tercampur rata.
4. Hidangkan selat solo bersama pelengkapanya dalam piring cekung.

RUJAK SERUT

Bahan:

2 buah mangga muda
1 buah bengkuang (besar)
3 buah kedondong
½ buah Nanas
2 buah mentimun
2 buah belimbing
5 buah jambu air
1 buah ubi merah

Bahan saus:

5 buah cabai merah
7 buah cabai rawit
sckp garam
1 sdt garam
± 500 gr gula merah
250 gr gula pasir
± 100 gr asam jawa
6-7 gelas air
½ ruas kencur

Cara membuat:

1. Semua buah dikupas dan dicuci bersih.
2. Kemudian buah-buahan tersebut dipotong-potong/diserut.
3. Haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi dan garam.
4. Rebus air hingga mendidih lalu masukkan cabai yg telah dihaluskan, gula merah, gula pasir, dan asam jawa.
5. Biarkan mendidih lalu simmer ± 10-15 menit kemudian angkat.
6. Setelah hangat disaring.
7. Masukkan pada campuran buah yang telah dipotong/diserut.
8. Masukkan dalam lemari pendingin.
9. Keluarkan. Rujak serut siap disajikan.

RUJAK CINGUR

Bahan:

100 gr touge (buang akarnya, seduh dengan air panas, tiriskan)
100 gr kangkung (bersihkan, rebus dan tiriskan)
150 gr kacang panjang (potong 2,5 cm, rebus, tiriskan)
200 gr tempe (potong-potong beri garam, goreng, potong dadu 1,5 cm)
1 buah tahu putih besar (goreng, potong dadu 2 cm)
250 gr cingur/hidung sapi (rebus lunak, buang kulitnya, goreng dan potong 2 cm)
1-2 buah mentimun (iris tipis)
Sckp bengkuang, kedondong (kupas dan iris menurut selera)
Sckp kerupuk udang

Bahan sambal:

2 sdm kacang tanah (goreng matang)
1 buah pisang batu muda (iris)
5 buah cabai rawit
1 sdt asam jawa
2-3 sdm petis udang
 $\frac{1}{4}$ sdt terasi
100 cc air matang
Sckp garam
Sckp gula pasir

Cara Membuat:

1. Haluskan bahan sambal dan cairkan dengan air matang.
2. Campurkan sambal dengan bahan lainnya (sayuran rebus, tahu, tempe, cingur goreng, ketimun dan bengkuang).
3. Hidangkan dalam pinggan dan beri kerupuk udang di atasnya. Dapat dimakan dengan lontong atau nasi.

SUP BROKOLI

Bahan:

300 ml air kaldu
2 siung bawang putih, geprek
2 bh bawang merah, cincang halus
1 buah bawang bombay
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
¼ sdt gula pasir
1 btg daun bawang, iris tipis
100 g wortel, potong bentuk dadu
150 g brokoli, petik per kuntum

Bahan Bakso Ayam:

250 gr daging ayam giling
3 siung bawang putih
3 sdm tepung kanji
½ sdt merica bubuk
½ sdt garam
Sckp Air matang

Cara Membuat Bakso Ayam:

1. Daging ayam giling, tambahkan bawang putih, merica bubuk, garam, tepung kanji dan putih telur dan air.
2. Campurkan semua bahan sampai bisa dibentuk bulat.
3. Siapkan air mendidih, kemudian rebus sampai matang (mengapung) dan tiriskan.

Cara Membuat Sup:

1. Panaskan 150 ml air kaldu, tumis bawang putih, bawang merah dan bawang bombay hingga harum.
2. Masukkan sisa air kaldu dan bumbu, masak sampai bumbu matang dengan api kecil.
3. Wortel dan brokoli dimasak tersendiri sampai semua bahan matang. Angkat, sajikan dalam mangkuk yang sudah diisi sayuran dan bakso ayam.

SUP IKAN

Bahan:

1 kg Ikan Segar (patin, bandeng, nila, bawal)
750 cc Air
1 buah Jeruk Nipis

Bumbu:

3 buah bawang merah
3 siung bawang putih
½ ruas ibu jari kencur
¼ sdt lada halus
2 potong lengkuas (½ cm)
2 lembar daun salam
3 buah belimbing wuluh
Sckp kunir
1 sdm arir asam
5 buah cabe rawit

Hiasan:

1 buah Tomat segar
Sckp Daun kemangi

Cara Membuat:

1. Ikan segar dibersihkan, kemudian dilumuri dengan air jeruk nipis dan diamkan selama ± 30 menit.
2. Semua bumbu dihaluskan. Kecuali lengkuas, belimbing wuluh, dan daun salam. Setelah bumbu halus masukkan semua bumbu ke dalam air dan didihkan.
3. Masukkan ikan dan kecilkan api hingga ikan menjadi matang ± 30 menit.
4. Hidangkan dengan mangkuk dan hias dengan potongan tomat segar dan daun kemangi.

SUP TIMLO

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

8 pasang hati ampela ayam
500 ml air
3 siung bawang putih, dihaluskan
1/2 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
2 cm jahe, dimemarkan
4 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya

Bahan Telur Pindang:

4 butir telur ayam
4 lembar daun jambu biji
2 lembar daun salam
Sckp lengkuas
Sckp Lada
Sckp Pala
3 buah Bawang putih
Sckp kulit bawang merah dan putih
1/2 sendok makan garam
1000 ml air

Bahan Sosis Solo:

2 butir Telur ayam
2 sdm Tepung terigu
Sckp Garam
Sckp Merica bubuk
150 gr Daging ayam cincang

Bahan Kuah:

2.000 ml air
400 gram daging tetelan, dipotong-potong
4 siung bawang putih, diiris tipis
6 butir bawang merah, diiris tipis
1 batang daun bawang, dipotong 1 cm
2 sendok makan garam
1 sendok teh merica bubuk
1 sendok makan minyak untuk menumis
4 sendok makan bawang merah goreng untuk taburan

Cara Pengolahan :

1. Rebus hati ampela ayam, bawang putih, garam, merica bubuk, jahe, dan daun jeruk sampai matang. Angkat. Tiriskan. Potong-potong.
2. Telur pindang: rebus telur, daun salam, daun jati, garam, dan air sampai matang. Memarkan. Rebus lagi sampai kecokelatan.
3. Kuah: rebus daging tetelan dan air sampai empuk.
4. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Tuang ke rebusan daging.

5. Masukkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai matang. Tambahkan daun bawang. Aduk rata.
6. Penyajian: Tata hati ampela, sosis solo, dan potongan telur pindang. Siram dengan kuah. Tabur bawang merah goreng.

SAYUR SARANG BANDANG

Bahan:

200 gr buncis
200 gr wortel
¼ kg kentang
5 buah tahu putih
¼ kr daging sapi

Bumbu:

3 siung bawang putih
3 buah bawang merah
Cabe merah dan hijau besar
3 buah belimbing wuluh
2 ruas jahe
3 lembar daun salam
1 batang daun sereh
2 potong lengkuas
2 sdm kecap
3 sdm air asam
Sckp garam dan gula pasir

Cara Membuat:

1. Daging direbus, dibuat kaldu jernih daging setelah lunak dipotong dadu, setebal ½ cm x ½ cm.
2. Buncis dipotong ukuran 1 ½ cm, wortel dipotong sama seperti buncis, kentang dipotong dadu 2 cm x 2 cm, tahu dipotong seperti kentang.
3. Bawang merah dan bawang putih dipotong halus, cabe merah dan hijau dipotong ukuran 1 cm membulat. Jahe, lengkuas, batang sereh dimemarkan.
4. Bumbu ditumis hingga harum. Masukkan semua bumbu, kecuali air asam dan belimbing wuluh. Rebus hingga mendidih. Masukkan sayuran dimulai dari tingkat kematangannya lebih lama, tahu, dan daging dimasukkan. Terakhir masukkan air asam, belimbing wuluh, kecap, garam dan gula pasir.
5. Hidangkan dalam mangkuk sup tertutup dan taburi bawang goreng.

SAYUR ASEM-ASEM

Bahan:

250 gr Daging sapi
200 gr buncis
200 gr wortel
2 sdm bawang merah dan bawang putih goreng
1 liter air

Bumbu:

5 buah cabe merah
5 buah cabe hijau
5 buah bawang putih
5 buah bawang merah
3 lembar daun salam
1 ruas lengkuas
½ sdt lada halus
1 ruas jahe
4 sdm kecap
Sckp garam
Sckp gula merah

Cara Membuat:

1. Daging direbus dibuat kaldu
2. Sauran dipotong ukuran 1 cm
3. Bumbu dipotong-potong
4. Daging dipotong dadu, ukuran 1 ¼ cm
5. Bumbu ditumis hingga harum
6. Masukkan kedalam kaldu. Didihkan
7. Masukkan kecap, sayuran, daging yang sudah dipotong-potong. Masak hingga matang.
8. Hidangkan dengan mangkuk sup dan tabuti dengan bawang goreng.

TEKWAN

Bahan:

500 gr daging ikan tenggiri yang sudah dihaluskan
120 gr putih telur
1 ½ sdm garam
350 gr sagu tani
150 ml air es
2 liter air

Bahan Kuah:

15 siung bawang putih yang sudah dihaluskan
10 buah bawang merah yang sudah dihaluskan
100 gr udang cincang
25 gr ebi sangrai yang sudah dihaluskan
1 sdm garam
1 sdm gula pasir
1 sdt merica bubuk
2 sdm kecap asin
2500 ml kaldu udang
3 sm minyak untuk menumis

Bahan Pelengkap:

1 buah bengkuang dipotong bentuk korek api
8 lmbr jamur kuping yang sudah direndam air dan iris tipis
10 buah bunga sedap malam yang sudah direndam air dan sudah disimpulkan
150 gr soun basah
Sckp daun bawang iris
Sambel cabe io dan bawang goreng

Cara Membuat adonan Tekwan:

1. Masukkan ikan tenggiri yang sudah dihaluskan kedalam wadah pengaduk, lalu masukkan putih telur, 100 ml air es dan garam.
2. Nyalakan mixer dengan kecepatan rendah menjadi kecepatan tinggi.
3. Aduk hingga semua tercampur rata. Jika semua bahan sudah tercampur rata, matikan mesin terlebih dahulu, lalu masukkan 2 sendok sayur tepung sagu tani, nyalakan kembali mixer.
4. Aduk rata hingga mengental. Apabila sudah mengental, matikan mesin, masukkan kembali 2 sendok sayur tepung sagu tani, aduk rata kembali. Setelah tercampur rata, masukkan sisa tepung sagunya. Aduk hingga semua bahan tercampur rata dan kalis. Jika adonan sudah kalis dan tercampur rata sisihkan pada wadah.

Cara Merebus Tekwan:

1. Tuangkan 2 liter air kedalam panci, nyalakan api, rebus air sampai mendidih selama 10 menit dengan menggunakan api besar. Apabila air sudah mendidih, ambil adonan, gunakan sarung tangan pada tangan kiri. Celup sendok terlebih dahulu kedalam air mendidih, kemudian cetak adonan hingga menjadi bulat seperti bakso, lalu masukkan adonan ke dalam air mendidih. Masak hingga adonan tekwan mengambang dan matang

dengan menggunakan api besar. Setelah tekwan mengapung dan mengambang, angkat, tiriskan airnya dan sisihkan pada wadah.

Cara Membuat:

1. Tuangkan 5 sdm minyak untuk menumis pada panci yang sudah dipanaskan, lalu masukkan bawang putih yang sudah dihaluskan dan bawang merah yang sudah dihaluskan.
2. Tumis hingga harum selama 5 menit dengan menggunakan api sedang. Setelah 5 menit, masukkan udang yang sudah di cincang. Aduk rata. Masak hingga udang berubah warna, sambil di tekan agar udang tidak menggumpal.
3. Jika sudah berubah warna, masukkan ebi yang sudah dihaluskan, garam, gula pasir, merica bubuk dan kecap asin.
4. Aduk hingga tercampur rata. Apabila sudah tercampur rata, masukkan 2,5 liter air kaldu udang. Aduk rata sebentar, masak hingga mendidih selama 10 menit dengan menggunakan api besar.
5. Setelah mendidih, masukkan bengkuang, jamur kuping, bunga sedap malam dan tekwan. Aduk rata sebentar, masak hingga mendidih dan bengkuang matang dengan menggunakan api besar. Apabila kuah sudah mendidih kembali dan bengkuang sudah matang, aduk rata sebentar, matikan api dan siapkan mangkuk saji.

Cara Penyajian:

Berikan soun pada mangkuk saji, kemudian sirami dengan kuah beserta isinya. Lalu berikan daun bawang dan bawang goreng di atasnya. Tekwan Palembang siap disajikan hangat bersama dengan sambel rebus ijo.

RAWON

Bahan:

300 gr Daging sapi (iga) (Rebus sampai agak lunak)
100 gr Sandung lamur (Rebus sampai agak lunak)
4 butir Bawang merah
2 siung Bawang putih
3 buah Cabai merah (Haluskan)
½ sdm Ketumbar, jinten
3 butir Kemiri
2 cm Kunyit, kencur
5 buah Keluwak (Ambil dagingnya, rendam air)
2 cm Jahe (Memarkan)
1 btg Sereh (Memarkan)
2 lbr Daun salam
1 lbr Daun jeruk purut
2 cm Lengkuas (Memarkan)
Sckp Asam

Pelengkap:

Tauge
Kemangi
Timun
Sambel Terasi

Cara Membuat:

1. Potong daging bentuk dadu 1x1 cm
2. Tumis bumbu hingga harum, masukkan dalam rebusan daging
3. Masak hingga daging lunak. Terakhir masukkan air asam. Masak hingga matang. Angkat.
4. Sajikan dengan lalapan (tauge, kemangi, dan ketimun) serta sambal terasi.

Kriteria hasil

Tekstur : berkuah agak berlemak, warna kehitam-hitaman
Rasa : agak pedas

SAYUR ASEM JAKARTA

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

150 gram daging tetelan
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, dimemarkan
50 gram melinjo
50 gram kacang tanah, direbus, ditumbuk kasar
150 gram nangka muda, dipotong-potong
1 buah jagung manis, dipotong-potong
100 gram labu siam, dipotong-potong
20 gram asam jawa dan 4 sendok makan air, dilarutkan
1 1/2 sendok makan garam
1/2 sendok makan gula pasir
20 gram daun melinjo
5 lonjor kacang panjang, dipotong-potong
2.500 ml air

Bumbu Halus:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 1/2 sendok teh terasi, dibakar
5 butir kemiri, disangrai

Cara Pengolahan :

1. Rebus air dan daging tetelan sampai mendidih. Masukkan daun salam, lengkuas, dan bumbu halus. Masak sampai harum.
2. Masak kacang tanah dan nangka muda dalam panci terpisah.
3. Tambahkan melinjo, dan jagung manis. Masak sampai setengah matang.
4. Masukkan, labu siam, larutan asam jawa, garam, dan gula pasir. Masak sampai mendidih.
5. Tambahkan daun melinjo dan kacang panjang. Masak sampai matang. Angkat dan sajikan.

SUP AYAM

Bahan:

¼ kg daging ayam (potong-potong)
2 buah wortel (bentuk bunga)
50 gr kapri
100 gr kacang polong
200 gr kentang (potong dadu)
4 lembar daun kol
1 batang daun seledri
2 batang daun bawang
½ sdt pala
½ sdt lada bubuk
2 buah cengkih
1 sdm margarine
2 buah bawang putih (cincang)
5 buah bawang merah (iris tipis, goreng)
Sckp garam
2 ltr air

Cara Membuat:

1. Rebus ayam dengan api kecil dan panci tertutup sampai ayam lunak, ambil dagingnya, potong dadu (1 cm).
2. Tumis bawang merah, pala, cengkih, merica, dan bawang putih. Masukkan ke dalam kaldu yang mendidih.
3. Masukkan berturut-turut kentang dan wortel, kemudian daun bawang, seledri. Sebelum diangkat masukkan kol, kapri, kacang polong. Masak sampai matang.
4. Hidangkan dalam mangkuk sup dan taburi dengan bawang goreng.

SUP BUNTUT

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

1.000 gram buntut sapi
1.500 ml air
2 batang daun bawang, dipotong 1 cm
200 gram wortel, dipotong bulat
100 gram kacang merah kering, direbus
50 gram makaroni pipa, direbus
3/4 sendok teh pala bubuk
4 cm kayumanis
4 butir cengkeh
1 1/2 sendok makan garam
1 1/2 sendok teh gula pasir
2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 1/2 sendok teh merica

Bahan Pelengkap:

100 gram emping goreng
2 sendok makan bawang goreng
1 buah tomat, dipotong-potong

Cara Pengolahan :

1. Presto buntut sapi dalam air sampai matang 15 menit. Saring air kaldunya.
2. Rebus 2.000 ml air kaldu rebusan buntut yang sudah ditambah air. Didihkan lagi. Masukkan buntut sapi.
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, pala bubuk, kayumanis, dan cengkeh sampai harum. Masukkan ke dalam rebusan buntut. Tambahkan garam dan gula pasir. Masak sampai mendidih.
4. Masukkan wortel dan kacang merah. Masak sampai matang. Tambahkan makaroni dan daun bawang. Masak sampai mendidih.
5. Sajikan bersama pelengkap.

SUP IGA

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

Bahan:

700 gram iga sapi, dipotong potong
2.000 ml air
1/2 buah bawang bombay, diiris panjang tipis
2 siung bawang putih, dicincang
2 cm jahe, dimemarkan
3 cm kayumanis
3 butir cengkeh, dimemarkan
75 gram kacang merah kering, direbus matang
1 buah wortel, dipotong 1 cm
50 gram kacang polong
1 1/2 sendok makan garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh gula pasir
1/2 sendok teh pala bubuk
2 batang daun bawang, dipotong 1 cm
1 buah tomat, dipotong-potong
1 sendok makan margarin untuk menumis

Cara membuat:

1. Rebus iga sampai empuk. Angkat, saring kaldunya dan ukur. Rebus lagi iga dalam air kaldu.
2. Panaskan margarin. Tumis bawang bombay, bawang putih, jahe, kayumanis, dan cengkeh sampai harum.
3. Masukkan dalam rebusan iga. Tambahkan kacang merah dan wortel. Rebus sampai setengah matang.
4. Masukkan garam, merica bubuk, gula pasir, dan pala bubuk. Masak sampai mendidih.
5. Tambahkan kacang polong, daun bawang, dan tomat. Biarkan matang lalu angkat.

SUP PENGANTIN

BAHAN :

1 ekor ayam kampung, potong 2 bagian putus
1,5 liter air
50 gram macaroni, rebus matang
2 batang wortel, potong
150 gram jamur kancing
6 sdm kacang polong
2 batang seledri
1 batang seledri
1 biji pala memarkan
1 sdm margarine
1 sdm minyak goreng
Haluskan :
5 butir bawang merah
1 sdt merica butiran
1 sdt garam

Taburan :

bawang goreng

CARA MEMBUAT :

1. Rebus ayam dengan daun bawang dan seledri hingga lunak, angkat, daging ayam potong dadu sisihkan.
2. Panaskan margarine bersama minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, tambahkan pala, masukkan ke dalam kaldu dan rebus kembali.
3. Setelah mendidih, masukkan wortel, jamur kancing dan kacang polong setelah sayuran matang, masukkan macaroni masak sebentar angkat.
4. Siapkan mangkuk, sajikan hangat taburi dengan bawang goreng.

SUP MATAHARI

Bahan Sup:

250 gr daging ayam giling
1 buah wortel, dipotong korek api / diserut
50 gram jamur es
50 gram kacang polong
2 buah sosis, diiris 1/2 cm
5 siung bawang putih
1 buah bawang bombay
4 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1.750 ml kaldu ayam

Bahan Telur Dadar:

4 butir telur, dikocok lepas
1/4 sendok teh garam

Cara membuat:

1. Dadar telur: kocok lepas telur dan garam. Tuang di wajan datar diameter 20 cm. Buat dadar tipis tipis.
2. Dadaran di isi daging ayam dan sayuran, kemudian dilipat membulat. Dikukus dengan posisi bagian lipatan berada dibawah.
3. Sup: didihkan kaldu ayam, bawang putih di geprek, bawang bombay ditumis.
4. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tempatkan dadaran telur yang sudah di kukus, lalu belah menjadi 5 bagian, kemudian dibuka. Tata dalam piring sup, lalu tuangkan kuah sup.

SUP MAKARONI

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

50 gram makaroni pipa, direbus
25 gram makaroni kerang, direbus
100 gram kembang kol, dipetiki perkuntum
1 buah tomat merah, dipotong-potong
3 batang caisim, dipotong-potong
6 buah kapri, dipotong serong dua bagian
100 gram wortel, dipotong serong
1 batang daun bawang, dipotong 1 cm
1 tangkai daun seledri, diiris kasar
2 1/2 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk
1 1/4 sendok teh gula pasir
1 blok kaldu ayam
1 sendok teh kecap ikan
1.500 ml air

Bumbu Halus:

4 siung bawang putih, digoreng
2 buah cabai merah keriting, digoreng

Cara Pengolahan :

1. Rebus air dan bumbu halus sampai mendidih dan harum.
2. Tambahkan garam, merica bubuk, gula pasir, kaldu ayam, dan kecap ikan. Aduk rata.
3. Masukkan makaroni pipa, makaroni kerang, kembang kol, tomat, caisim, kapri, wortel, daun bawang, dan seledri. Masak sampai matang.

SUP KEMBANG WARU

Bahan:

150 gr daging ayam giling
1 buah wortel, dipotong menurut bentuk
50 gram jamur es
50 gram kacang polong
2 buah sosis, diiris 1/2 cm
5 siung bawang putih
1 buah bawang bombay
4 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1.750 ml kaldu ayam

Bahan Telur Dadar:

4 butir telur, dikocok lepas
1/4 sendok teh garam

Cara Membuat:

1. Dadar telur: kocok lepas telur dan garam. Tuang di wajan datar diameter \pm 10 cm. Buat dadar tipis tipis. Sisihkan.
2. Siapkan dadaran, lalu letakkan didalam cetakan kue mangkuk, kemudian diisi dengan adonan daging cincang hingga penuh. Kukus selama \pm 15 menit.
3. Sup: didihkan kaldu ayam dan bawang putih di geprek, bawang bombay di potong kasar lalu tumis hingga harum.
4. Wortel, jamur, kacang polong, dan sosis direbus tersendiri.
5. Tambahkan garam, merica bubuk pada kaldu ayam. Aduk rata.
6. Tempatkan adonan kembang waru dalam soup plate lalu ditambahkan dengan pelengkap sayuran, sosis, dll tuang kuah sup.

SUP ROLADE

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

Bahan:

8 buah rolade siap pakai
2 buah wortel, dipotong bulat 1 cm
2 buah kentang, dipotong-potong
75 gram kacang merah segar
10 buah buncis, dipotong miring
25 gram kapri, disiangi
3 siung bawang putih, dimemarkan
1/2 buah bawang bombay, dipotong panjang
2 tangkai seledri, diikat
1 sendok teh kaldu ayam bubuk
1 sendok makan garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1 sendok teh gula pasir
1 batang daun bawang, dipotong serong
2.000 ml air

Cara membuat :

1. Rebus bawang bombay, bawang putih, seledri sampai mendidih.
2. Masukkan wortel, kentang, dan kacang merah segar. Rebus sampai layu.
3. Tambahkan rolade, buncis, dan kapri. Aduk rata.
4. Bubuhi dengan kaldu ayam bubuk, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Masak sampai matang.
5. Menjelang diangkat tambahkan daun bawang. Aduk rata. Sajikan.

DAFTAR BELANJA (PRAKTIK I SALAD INDONESIA)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA BAHAN	HARGA SATUAN	JUMLAH
1	Tauge	1 kg	Rp. 17.000/kg	Rp. 17.000
2	Kubis	1 kg	Rp. 5.500/kg	Rp. 5.500
3	Daun Bawang			Rp. 1.500
4	Sawi Asin	1 bks	Rp. 11.250/bks	Rp. 11.250
5	Mentimun	6 buah	Rp. 1.000/buah	Rp. 6.000
6	Tahu Putih			Rp. 10.000
7	Kacang Tanah	500 gr	Rp. 26.000/kg	Rp. 13.000
8	Cabai Merah			Rp. 1.000
9	Cabai Rawit			Rp. 1.000
10	Garam	1 bks	Rp. 1.460/bks	Rp. 1.460
11	Asam Jawa			Rp. 1.000
12	Gula Pasir	250 gr	Rp. 11.200/kg	Rp. 2.800
13	Gula Merah	250 gr	Rp. 18.000/kg	Rp. 4.500
14	Wortel	750 gr	Rp. 11.000/kg	Rp. 8.000
15	Buncis	750 gr	Rp. 11.000/kg	Rp. 8.000
16	Daun Selada	4 btng	Rp. 1.000/btng	Rp. 4.000
17	Nanas	2 buah	Rp. 4.000/buah	Rp. 8.000
18	Tomat Merah	1 kg	Rp. 7.000/kg	Rp. 7.000
19	Saus Tomat	1 btl kecil	Rp. 3.740/btl	Rp. 3.740
20	Saus Cabai	1 btl kecil	Rp. 4.800/btl	Rp. 4.800
21	Kentang	1500 gr	Rp. 6.000/kg	Rp. 9.000
22	Kecap manis	1 sachet	Rp. 6.975/sachet	Rp. 6.975
23	Bawang merah	500 gr	Rp. 24.000/kg	Rp. 12.000
24	Bawang putih	250 gr	Rp. 14.000/kg	Rp. 3.500

25	Seledri			Rp. 1.000
26	Daging sapi khas dalam tanpa lemak	750 gr	Rp. 80.000/kg	Rp. 60.000
27	Bawang bombay	5 buah		Rp. 8.000
28	Mentega	1 sachet	Rp. 5.500/bks	Rp. 5.500
29	Lada			Rp. 3.000
30	Pala	3 buah	Rp. 1.500/buah	Rp. 4.500
31	Telur Ayam	750 gr	Rp. 18.000/kg	Rp. 13.500
32	Mustard	1 botol	Rp. 19.300/btl	Rp. 19.300
33	Minyak goreng	1 ltr	Rp. 14.200/ltr	Rp. 14.200
34	Kerupuk warna-warni	250 gr	Rp. 14.000/kg	Rp. 3.500
35	Ebi			Rp. 3.000
36	Daun Jeruk			Rp. 500
37	Sunlight	2 bks	Rp. 4.000/bks	Rp. 8.000
38	Mika	100 buah		Rp. 16.000
39	Plastik 1/4 kg	1 bks		Rp. 1.600
40	Plastik 1/2 kg	1 bks		Rp. 2.000
41	Sendok plastik	100 buah		Rp. 10.800
42	Minyak Goreng	1 ltr	Rp. 14.000/lt	Rp. 14.000
43	Gula Pasir	500 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 6.000
44	Buku Tulis	2 buah	Rp. 2.350	Rp. 4.700
JUMLAH				Rp. 350.000,-

DAFTAR BELANJA (PRAKTIK II SALAD INDONESIA)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA BAHAN	HARGA SATUAN	JUMLAH
1	Tahu putih	5 bks	Rp. 3.000/bks	Rp. 15. 000
2	Tauge	1 kg	Rp. 7.000/kg	Rp. 7.000
3	Seledri			Rp. 1.500
4	Bawang Merah	250 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 3.000
5	Kacang Tanah	1 kg	Rp. 17.000/kg	Rp. 17.000
6	Bawang Putih	500 gr	Rp. 14.000/kg	Rp. 7.000
7	Kecap Manis	5 bks	Rp. 1.000/bks	Rp. 5.000
8	Jeruk Nipis	5 buah	Rp. 400/buah	Rp. 2.000
9	Gula Pasir	250 gr	Rp. 10.000/kg	Rp. 2.500
10	Garam	1 bks		Rp. 160
11	Cabai Rawit	250 gr	Rp. 16.000/kg	Rp. 4.000
12	Bihun Jagung	2 bks kecil	Rp. 1.200/bks	Rp. 2.400
13	Timun	3 buah		Rp. 5.000
14	Ketupat	4 buah besar		Rp. 7.500
15	Kerupuk Bawang	250 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 3.000
16	Minyak Goreng	1 ltr	Rp. 15.000/ltr	Rp. 15.000
17	Mangga Muda	1 buah		Rp. 150
18	Bengkuang	4 buah		Rp. 7.000
19	Kedondong	8 buah		Rp. 23.000
20	Nanas	2 buah	Rp. 3.000/buah	Rp. 6.000
21	Belimbing	1 buah	Rp. 3.000/buah	Rp. 3.000
22	Jambu Air Merah	250 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 3.000
23	Ubi Merah	2 buah	Rp 500/buah	Rp. 1.000
24	Gula Merah	500 gr	Rp. 14.000/kg	Rp. 7.000
25	Asam Jawa			Rp. 2.000
26	Cabai Merah			Rp. 2.000
27	Telur Ayam	500 gr	Rp. 19.400/kg	Rp. 8.700

28	Pepaya Mengkal	1 buah		
29	Kacang Panjang	2 ikat	Rp. 2.500/ikat	Rp. 5.000
30	Bayam	5 ikat	Rp. 1.000/ikat	Rp. 5.000
31	Kangkung	5 ikat	Rp. 500/ikat	Rp. 2.500
32	Kelapa sedang	1 buah		
33	Kencur			Rp. 1.000
34	Terasi	2 sachet	Rp. 250/sachet	Rp. 500
35	Wortel	3 ons		Rp. 2.500
36	Kentang	500 gr	Rp. 9.000/kg	Rp. 4.500
37	Daun Selada	2 pohon	Rp. 1.500/pohon	Rp. 3.000
38	Emping	250 gr	Rp. 36.000/kg	Rp. 9.000
39	Lada			Rp. 1.000
40	Margarine			
41	Tempe	1 lonjor	Rp. 2.000/lonjor	Rp. 2.000
42	Kikil Sapi			Rp. 7.000
43	Kerupuk Udang			
44	Pisang Batu			
45	Petis Udang	1 bks	Rp. 7.000/bks	Rp. 7.000
46	Mika	100 buah		Rp. 29.000
47	Sendok Plastik	100 buah		
48	Plastik 1/2 kg	1 bks		
49	Plastik 1 ons	1 bks		
50	Kresek Putih	1 bks		
51	Isi Steples	1 bks		
52	Tomat Merah			
53	Sawi Putih	1 buah		Rp. 4.000
54	Daun Jeruk			Rp. 1.000
JUMLAH				Rp. 244.500,-

DAFTAR BELANJA (PRAKTIK III SUP INDONESIA)

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA BAHAN	HARGA SATUAN	JUMLAH
1	Bawang putih	1/2 kg	Rp. 8000	Rp. 4000
2	Bawang merah	1/2 kg	Rp. 8500	Rp. 4250
3	Garam	2 bks	Rp. 1000	Rp. 2000
4	Merica	2 bks	Rp. 1000	Rp. 2000
5	Gula Pasir	1/2 kg	Rp. 11.000	Rp. 5500
6	Daun Bawang	3 btnng		Rp. 1500
7	Wortel	1 kg	Rp. 6000	Rp. 6000
8	Brokoly	1/4 kg	Rp. 8500	Rp. 8500
9	Daging dada ayam	1/2 kg	Rp. 24.000	Rp. 12.000
10	Ikan	1 kg	Rp. 5000	Rp. 30.000
11	Jeruk Nipis	2 buah	Rp. 500	Rp. 1000
12	Kencur	1/2 ruas		Rp. 1000
13	Lengkuas	2 buah		Rp. 750
14	Daun Salam	14 lbr		
15	Kunir	1 ruas	Rp. 500	Rp. 500
16	Asam Jawa	100 gr	Rp. 1000	Rp. 1000
17	Cabe Rawit	5 buah	Rp. 300	Rp. 1500
18	Tomat Segar	3 buah	Rp. 1500	Rp. 3500
19	Kemangi	1 ikat	Rp. 2000	Rp. 2000
20	Ampela Hati ayam	8 pasang	Rp. 1200	Rp. 12.000
21	Jahe	5 ruas	Rp. 500	Rp. 2500
22	Daun Jeruk	5 lbr	Rp. 500	Rp. 500
23	Telur ayam	1/2 kg	Rp. 18.000	Rp. 9000
24	Pala	4 btr	Rp. 500	Rp. 2000
25	Minyak Goreng	1 ltr	Rp. 14.200	Rp. 14.200

26	Kentang	1/4 kg	Rp. 3000	Rp. 8000
27	Tahu putih murni	5 buah	Rp. 24.000	Rp. 24.000
28	Daging Sapi	500 gr	Rp. 100.000	Rp. 100.000
29	Cabe merah teropong	11 buah	Rp. 4000	Rp. 4000
30	Cabe hijau teropong	8 buah	Rp. 3000	Rp. 3000
31	Kecap bango	3 bks	Rp. 2000	Rp. 6000
32	Gula merah	500 gr	Rp. 18.000	Rp. 9000
33	Tepung sagu tani	1/2 kg	Rp. 7000	Rp. 3500
34	Es batu		Rp. 500	Rp.500
35	Ebi	25 gr	Rp. 2000	Rp.2000
36	Kecap Asin	1 btl	Rp. 16.600	Rp. 16.600
37	Bengkuang	2 buah	Rp. 1750	Rp. 3500
38	Jamur kuping	1/2 ons	Rp. 12.500	Rp. 12.500
39	Bunga sedap malam	1 ons	Rp. 8000	Rp. 8000
40	Soun basah	1/2 kg	Rp. 16.800	Rp. 8400
41	Ketumbar	1/2 ons		Rp. 1000
42	Kemiri	7 buah		Rp. 1000
43	Keluwak	7 ons	Rp. 5000	Rp. 3500
44	Jinten	1/2 ons		Rp. 500
45	Mlinjo	50 gr		Rp. 2000
46	Kacang Tanah	50 gr		Rp. 3400
47	Nangka muda	1/2 kg		Rp. 4000
48	Jagung manis	4 buah	Rp. 3500	Rp. 7000
49	Labu siam	1 buah besar	Rp. 6000	Rp. 6000
50	Buncis	400 gr	Rp. 4000	Rp. 4000
51	Tulang Sapi	1/2 kg		Rp. 20.000
52	Daun mlinjo	20 gr	Rp. 1000	Rp. 2000
53	Kacang Panjang	1/2 kg	Rp. 4000	Rp. 2000

54	Terasi ABC	3 bks	Rp. 250	Rp. 1000
JUMLAH				Rp. 393.000,-

Rp. 393.600 + 30.000 (Ganti Ibu Kasih) = Rp. 423.600

PEMBAGIAN KELOMPOK
PENGOLAHAN dan PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA
XI JB 3

KELOMPOK 1:	1.Nuari Siti .R 2. Yunita .F 3.Zaghiyatus .S
KELOMPOK 2:	1. Isti Rohaniyatun 2. Kartika Ayuningtiyas 3. Ria Nur Pratami
KELOMPOK 3:	1. Desiazizzia Ninni .R 2. Erna Marindah Sari 3. Lusi Laksita
KELOMPOK 4:	1. Akhlis Afifah 2. Elia Prahesti 3. Iva Murni Agustin
KELOMPOK 5:	1. Anisa Kusuma .D 2. Dita Kristiana 3. Erwinda .P.A
KELOMPOK 6:	1. Arista .D.Y 2. Fernandho Rizky .P.A 3. Tutik Setyaningrum
KELOMPOK 7:	1. Handayani 2. Miftakhul .K 3. Novita .H
KELOMPOK 8:	1. Fajar Tri .R 2. Lutfhi .A 3. Jaen Aggirista

PEMBAGIAN TUGAS PRAKTIK P2MI

XI JB 3

KEGIATAN	TANGGAL							
	14-8-2014	21-8-2014	11-9-2014					
Belanja	8	7	6	5	4	3	2	1
Inventaris Alat Dapur dan Lemari	7	2	3	4	1	6	5	4
Kompor	6, 5	4,3	8,7	1,2	6,5	8,1	3,4	7,2
Menyapu (Ruang Dapur dan Serambi)	4,3	6,5	1,2	8,7	3,2	4,5	1,7	8,6
Menyepel (Ruang Dapur dan Serambi)	2	1	4	5	8	7	6	3
Saluran Air (Selokkan)	1	8	5	3	7	2	8	5

JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN

Mata Pelajaran: P2MI
Kelas : XI Jasa Boga 3

Tahun/Semester : 2014/2015
Prog. Studi Keahlian : Tata Boga

Pertemuan	Tanggal	Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Ket.
Pertemuan 1	7 Agustus 2014	<p>Pengenalan</p> <p>Materi 1 tentang “Salad Indonesia”</p> <ul style="list-style-type: none">✚ Pengertian, jenis, karakteristik, dan macam-macam bahan serta saus yang digunakan.✚ Mengamati video pembelajaran (karedok dan selat solo)✚ Mengevaluasi materi Salad Indonesia dan memberikan latihan soal.✚ Mencatat resep untuk pertemuan ke 2:<ol style="list-style-type: none">1. Selada Bangkok2. Selat Solo3. Asinan Jakarta4. Tahu Guling5. Tahu Campur6. Ketoprak Jakarta7. Rujak Serut8. Selada Banjar9. Tahu Telur10. Rujak Cingur11. Gudangan✚ Membagi kelompok praktk menjadi 8 kelompok @3 orang dan membagi kelompok belanja.✚ Penutup.	
Pertemuan 2	14 Agustus 2014	<p>Pembukaan praktik ke 1</p> <p>Pembagian bahan praktik</p> <p>Penjelasan tentang reep praktik:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Selada Bangkok2. Selat Solo3. Asinan Jakarta4. Tahu Guling <p>Pelaksanaan praktik</p> <p>Penilaian praktik</p> <p>Evaluasi praktik</p> <p>Berkemas</p> <p>Pentup</p>	
Pertemuan 3	21 Agustus 2014	<p>Pembukaan praktik ke 2</p> <p>Pembagian bahan praktik</p> <p>Penjelasan tentang reep praktik:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tahu Campur2. Ketoprak Jakarta3. Rujak Serut	

		<ol style="list-style-type: none">Selada BanjarTahu TelurRujak CingurGudangan <p>Pelaksanaan praktik Penilaian praktik Evaluasi praktik dan Pengarahan untuk uji kompetensi minggu depan Berkemas Pentup</p>	
Pertemuan 4	28 Agustus 2014	<p>Pembukaan Uji Kompetensi “Salad Indonesia” Pengarahan tentang peraturan uji kompetensi Pelaksanaan uj kompetensi, dengan 11 menu, yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none">Selada BangkokSelat SoloAsinan JakartaTahu GulingTahu CampurKetoprak JakartaRujak SerutSelada BanjarTahu TelurRujak CingurGudangan <p>Penilaian hasil uji kompetensi Evaluasi hasil praktik uji kompetensi Berkemas Penutup</p>	
Pertemuan 5	4 September 2014	<p>Pembukaan Materi 2 tentang “Sup Indonesia”</p> <ul style="list-style-type: none">✚ Pengertian, fungsi, karakteristik, alat dan bahan sup Indonesia.✚ Mengamati video pembelajaran (tekwan dan sayur asem)✚ Memberi pertanyaan kepada peserta didik tentang video pembelajaran, dan tugas kelompok presentasi.✚ Mengevaluasi matesi sup Indonesia✚ Ulangan materi 1 Salad Indonesia✚ Membagi menu masakan (8 menu), yaitu: <ol style="list-style-type: none">Sup sarang bandangRawonSup brokolySayur asem-asemSup timloTekwanSup ikanSayur asem Jakarta <p>Membuat job sheet praktik</p>	

		Penutup	
Pertemuan 6	11 September 2014	Pembukaan praktik 1 Pembagian bahan praktik Penjelasan tentang reep praktik: 1. Sup sarang bandang 2. Rawon 3. Sup brokoly 4. Sayur asem-asem 5. Sup timlo 6. Tekwan 7. Sup ikan 8. Sayur asem Jakarta Pelaksanaan praktik Penilaian praktik Evaluasi praktik Berkemas Pentup	

Mengetahui,
Guru Pembimbing,

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

[illegible]

PROGRAM EVALUASI

SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : Gasal
Kelas : XI JB 3
Kompetensi Dasar : Salad Indonesia

I. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke 1 tanggal 4 September 2014

II. Perbaikan/ Remediasi

Tidak ada peserta didik yang remediasi karena sudah mampu membuat salad Indonesia dengan benar.

Mengetahui,
Guru Pembimbing,

Klaten, September 2014
Mahasiswa PPL,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

**KISI-KISI PENULISAN SOAL
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**



PM. 7 5 7/L2
21 Juni 2008

Bidang Studi Keahlian	: Seni, Kerajinan dan Pariwisata	Alokasi Waktu	: 45 menit
Program Studi Keahlian	: Jasa Boga	Jumlah Soal	: 15 butir
Kompetensi Keahlian	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	Bentuk Soal	: Pilihan Ganda dan Essay
Semester/Kelas/ Tahun Pelajaran	: Gasal/XI/2014/2015		

No	Topik/ Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/Kelas/ Semester	Uraian Materi	Jumlah Soal	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
				Per T/ST		A	B		Md	Sd	Sk	
1.	Salad Indonesia	XI/Gasal	Bahan-bahan serta penanganan sayuran yang digunakan untuk salad Indonesia	4	Mendeskripsikan pengertian salad Indonesia.	1				√		Terlampir
			Macam-macam salad Indonesia	7	Mengidentifikasi jenis-jenis salad Indonesia.				√			
			Pengertian salad Indonesia	1	Cara membuat salad dengan bahan dan bumbu yang tepat.				√			
			Jenis-jenis bumbu/saus yang digunakan dalam pembuatan salad Indonesia	1	Cara menyajikan salad Indonesia.					√		
			Cara pembuatan dan menghidangkan pembuatan selat solo	1	Menyiapkan bahan dan bumbu salad sesuai dengan resep.						√	
			Jenis salad Indonesia	1	Menyiapkan alat pengolahan dan penyajian salad Indonesia.				√			

					Membuat salad Indonesia sesuai dengan resep.							
					Menyajikan salad Indonesia.							

Guru Pembimbing

Kasih Puji Astuti, S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Klaten, 23 Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

Nama :

No. Absen :

Kelas :

SOAL ULANGAN “SALAD INDONESIA”

I. Berilah tanda (x) pada salah satu huruf a, b, c, d atau e di depan jawaban yang paling tepat!

1. Bahan sayuran dan buah- buahan mentah, jika akan diolah sebaiknya dicuci dengan....
 - a. Air yang mengendap
 - b. Air yang mengalir
 - c. Air yang berasa
 - d. Air es / dingin
 - e. Air dalam baskom
2. Proses pengolahan sayuran yang paling baik supaya kandungan gizi tetap terjaga (tidak hilang) adalah....
 - a. Digoreng
 - b. Disangrai
 - c. Dikukus
 - d. Ditim
 - e. Dibakar
3. Pada saat proses perebusan sayuran berlangsung sebaiknya panci dibiarkan terbuka, supaya....
 - a. sayuran cepat layu
 - b. sayuran cepat matang
 - c. asam menguap sehingga sayuran tetap mempertahankan warna hijaunya
 - d. kandungan zat gizi bertambah banyak
 - e. rasa dari sayuran lebih enak dan wangi
4. Pengupasan bahan mentah sebaiknya agar kandungan zat gizi yang terdapat pada bagian dekat kulit tidak hilang.
 - a. Dikupas setipis mungkin
 - b. Dikupas setebal mungkin
 - c. Dikupas sebagian saja
 - d. Tidak dikupas
 - e. Dikupas pada bagian yang busuk saja
5. Hidangan yang terbuat dari potongan sayuran yang direbus dengan bumbu kelapa, adalah....

- a. Urap
 - b. Gado – gado
 - c. Lotek
 - d. Ketoprak
 - e. Asinan
6. Salad Indonesia yang menggunakan bahan dari pisang klutuk dan petis udang adalah....
- a. Rujak manis
 - b. Lotis
 - c. Rujak cingur
 - d. Rujak buah
 - e. Pecel
7. Salah satu jenis makanan khas Indonesia dengan menggunakan ketupat, dan bihun, yang dilengkapi dengan saus kacang, kecap adalah....
- a. Gado – gado
 - b. Asinan
 - c. Urap
 - d. Lotek
 - e. Ketoprak Jakarta
8. Pecel merupakan salad Indonesia yang dihidangkan dengan bumbu....
- a. Urap
 - b. Gula
 - c. Kacang
 - d. Saus sambal
 - e. Kecap
9. Hidangan salad mentah yang terdiri dari potongan sayuran yang dipotong halus dan dicampur dengan bumbu urap adalah....
- a. Terancam
 - b. Gado – gado
 - c. Ketoprak
 - d. Rujak cingur
 - e. Rujak petis
10. Salad yang berisikan sayuran (kentang, wortel, buncis), telur dan daging sapi dilengkapi dengan mayonaise disebut....
- a. Slada banjar
 - b. Salad solo
 - c. Asinan Jakarta
 - d. Rujak buah
 - e. Ketoprak

II. Essay

Kerjakan soal –soal dibawah ini dengan benar !

1. Apa yang dimaksud dengan salad Indonesia?

Jawab:

2. Sebutkan 10 macam salad Indonesia!

Jawab:

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

3. Salad Indonesia terbagi menjadi 2 macam. Sebutkan dan Jelaskan!

Jawab:

4. Sebutkan 3 jenis saus yang digunakan dalam salad Indonesia!

Jawab:

5. Bagaimanakah cara pembuatan dan cara menghidangkan salad solo yang benar!

Jawab:

JAWABAN SOAL ULANGAN ANAK

PILIHAN GANDA.

1. B
2. C
3. C
4. A
5. A
6. C
7. E
8. C
9. A
10. B
- 11.

Essay.

1. Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap. Rasa yang dimiliki tajam yang dapat menggugah selera makan, dan porsi kecil.
2.
 - a. Gado-gado.
 - b. Urap.
 - c. Rujak sayur.
 - d. Rujak cingur.
 - e. Tahu acar.
 - f. Kupat tahu.
 - g. Pecel.
 - h. Asinan Jakarta.
 - i. Terancam
 - j. Salat solo.
 - k. Rujak pengantin.
 - l. Selada bangkok.
 - m. Tahu guling.
 - n. Tahu campur.
 - o. Ketoprak jakarta.
 - p. Rujak serut.
 - q. Selada banjar.
 - r. Tahu telur.
3. Secara umum salad Indonesia dibagi menjadi 2 macam yaitu:
 - a. Salad Mentah adalah salad Indonesia yang berisi potongan sayuran mentah yang disajikan bersama sambal.
 - b. Salad Matang merupakan salad Indonesia yang berisi sayuran yang telah dimasak atau direbus terlebih dahulu yang kemudian disajikan bersama campuran sambal atau saus.
4. Saus yang digunakan berupa:
 - a. saus kacang
 - b. saus gula
 - c. kecap atau kuah cuka,

5. CARA PEMBUATAN:

Salad Solo itu, potong daging tipis lalu rendam dengan bumbu perendam (garam, lada, kecap, pala, bawang merah dan sedikit cuka), lalu rendam \pm 1 jam. Didihkan air dengan menambahkan 1 buah bawang bombay dan 1 buah tomat yang dibelah menjadi 4 tetapi tidak putus. Setelah mendidih masukkan daging dengan air perendamnya ke dalam air yang mendidih. Tunggu sampai daging empuk dan bumbu meresap.

Sayuran: Wortel, Kentang, Buncis, Tomat, Selada, Timun dipotong jardiniere. Wortel dan buncis direbus, kentang digoreng. Dan Tomat di slice.

Buat mayonaise jawa : kuning telur yang sudah matang dihaluskan dengan bumbu garam, cuka, mustard, lada dan tambahkan air sedikit. Aduk rata.

PENYAJIAN:

Siapkan piring hidang (soup plate) lalu letakan daun selada, susun semua sayuran secara melingkar, dan tambahkan daging ditengah, lalu tuangkan kuah salad solo dan terakhir tambahkan mayonaise jawa.

PENILAIAN:

A. Kriteria Penilaian/Rubrik penilaian untuk Piihan Ganda.

NO	Jawaban Benar Nilai	Jawaban Salah Nilai
1	2	0
2	2	0
3	2	0
4	2	0
5	2	0
6	2	0
7	2	0
8	2	0
9	2	0
10	2	0

B. Kriteria Penilaian/Rubrik penilaian untuk Essay

No	Jawaban	Skor
1	a. Jawaban benar sempurna	20
	b. Jawaban hampir benar	15
	c. Jawaban salah	5
	d. Tidak menjawab	0
2	a. Jawaban benar sempurna	20
	b. Jawaban hampir benar	15
	c. Jawaban salah	5
	d. Tidak menjawab	0
3	a. Jawaban benar sempurna	20
	b. Jawaban hampir benar	15
	c. Jawaban salah	5
	d. Tidak menjawab	0
4	a. Jawaban benar sempurna	10
	b. Jawaban hampir benar	5
	c. Jawaban salah	0
	d. Tidak menjawab	0
5	a. Jawaban benar sempurna	30
	b. Jawaban hampir benar	25
	c. Jawaban salah	15
	a. Tidak menjawab	0

Skor maksimal yang di dapat adalah 100. Skor yang di dapat adalah nilai yang diraih oleh siswa

ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR TAHUN PELAJARAN 2014/2015



Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
 Program Studi Keahlian : Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pel./Standar Kompetensi : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Kelas : XI JB 3
 Hari/Tanggal : Kamis, 4 September 2014

No	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	AKHLIS AFIFAH AZ-ZAHRA	95	95%			√		Pengayaan
2	ANISA KUSUMA DEWI	100	100%		100	√		Pengayaan
3	ARISTA DWI YULIANTI	92,5	92,50%			√		Pengayaan
4	DESIAZIZZIA NINDI RAMADHANI	100	100%		100	√		Pengayaan
5	DITA KRISTIANA	92,5	92,50%			√		Pengayaan
6	ELIA PRAHESTI WIDYANINGSIH	81	81%	81		√		Pengayaan
7	ERNA MARINDAH SARI	93	93%			√		Pengayaan
8	ERWINDA PUTRI ANANDIRA	97,5	97,50%			√		Pengayaan
9	FAJAR TRI RAHMAWATI	100	100%		100	√		Pengayaan
10	FERNANDO RIZKY PURNAMA A	93	93%			√		Pengayaan
11	HANDAYANI	88,5	88,50%			√		Pengayaan
12	ISTI ROHANIYATUN	83,5	83,50%			√		Pengayaan
13	IVA MURNI AGUSTIN	95	95%			√		Pengayaan
14	JAEN ANGGIRISTA	83,5	83,50%			√		Pengayaan
15	KARTIKA AYUNINGTIYAS	100	100%		100	√		Pengayaan
16	LUSI LAKSITA	100	100%		100	√		Pengayaan
17	LUTHFI ABDURRAHMAN	95	95%			√		Pengayaan
18	MIFTAKHUL KHASANAH	86	86%			√		Pengayaan
19	NOVITA HENDRIYANI	92,5	92,50%			√		Pengayaan
20	NUARI SITI ROMADLONI	97,5	97,50%			√		Pengayaan
21	RIA NUR PRATAMI	97,5	97,50%			√		Pengayaan
22	TUTIK SETYANINGRUM	92,5	92,50%			√		Pengayaan
23	YUNITA FITRIANI	97,5	97,50%			√		Pengayaan
24	ZAGHIYATUS SHOLIKAH	97,5	97,50%			√		Pengayaan
	Jumlah	2251						
	Rata-rata Taraf Serap	93,792						

Guru Pembimbing

Klaten, 4 September 2014

Mahasiswa Praktikan

Kasih Puji Astuti, S.Pd
 NIP 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
 NIM. 11511244013

**DAFTAR NILAI PENGETAHUAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAPEL 2014/2015**

KELAS : XI JASA BOGA 3

Semester : Gasal

[illegible]

DAFTAR NILAI KETERAMPILAN JASA BOGA
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAPEL 2014/2015

KELAS : XI JASA BOGA 3

NO	NAMA	Komponen Nilai Keterampilan (Skala 100)																	
		Praktik					Rata-rata	Proyek					Rata-rata	Portofolio					Rata-rata
		1	2	3	4	5		1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
1	AKHLIS AFIFAH AZ-ZAHRA	86,3	86,3	87,5															
2	ANISA KUSUMA DEWI	87	86,5	88															
3	ARISTA DWI YULIANTI	86	86,3	86,5															
4	DESIAZZIA NINDI RAMADHANI	85,8	87	87,3															
5	DITA KRISTIANA	87	86,5	88															
6	ELIA PRAHESTI WIDYANINGSIH	86,3	86,3	87,5															
7	ERNA MARINDAH SARI	85,8	87	87,3															
8	ERWINDA PUTRI ANANDIRA	87	86,5	88															
9	FAJAR TRI RAHMAWATI	86,5	86,3	88															
10	FERNANDO RIZKY PURNAMA AJI	86	86,3	86,5															
11	HANDAYANI	86	86	88,5															
12	ISTI ROHANIYATUN	85	86,5	88,5															
13	IVA MURNI AGUSTIN	86,3	86,3	87,5															
14	JAEN ANGGIRISTA	86,5	86,3	88															
15	KARTIKA AYUNINGTIYAS	85	86,5	88,5															
16	LUSI LAKSITA	85,8	87	87,3															
17	LUTHFI ABDURRAHMAN	86,5	86,3	88															
18	MIFTAKHUL KHASANAH	86	86	88,5															
19	NOVITA HENDRIYANI	86	86	88,5															
20	NUARI SITI ROMADLONI	86,8	87	86,8															
21	RIA NUR PRATAMI	85	86,5	88,5															
22	TUTIK SETYANINGRUM	86	86,3	86,5															
23	YUNITA FITRIANI	86,8	87	86,8															
24	ZAGHIYATUS SHOLIKAH	86,8	87	86,8															

Klaten, 07 Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

Guru Pembimbing

Kasih Puji Astuti, S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

**BUKU PEGANGAN GURU
SMK NEGERI 3 KLATEN**

NO	JUDUL BUKU	PENGARANG	PENERBIT	TAHUN	KETERANGAN
1.	Modul Pengolahan Makanan Indonesia	Titin Hera Widi Handayani Marwanti	Yogyakarta:UNY	2011	
2.	Masakan Indonesia	Yasa Boga	Gramedia Pustaka Utama	2000	
3.	Variasi Sop dan Soto Praktis	Dapur Hoki Koki	Koki Hoki	2009	

Mengetahui,
Guru Pembimbing,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

ADMINISTRASI GURU
PROGRAM STUDI KEAHLIAN TATA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

TATA HIDANG



1. KALENDER PENDIDIKAN
2. PROGRAM SEMESTER
3. JADWAL PEMBELAJARAN
4. SILABUS
5. PENETAPAN PROGRAM SEMESTER
6. RPP
7. HAND OUT
8. JURNAL
9. DAFTAR HADIR
10. PROGRAM EVALUASI
11. KISI-KISI SOAL ULANGAN
12. SOAL ULANGAN
13. ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR
14. DAFTAR BUKU PEGANGAN

Oleh :
Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
SMK N 3 KLATEN

Jl. Merbabu No. 11 Klaten, telepon (0272) 321270, fax. (0272) 329029

KALENDER PENDIDIKAN TAHUN PELAJARAN 2014/2015
SMK NEGERI 3 KLATEN Kelas X dan XI

JULI 2014

M		6	13	20	27
S		7	14	21	28
S	1	8	15	22	29
R	2	9	16	23	30
K	3	10	17	24	31
J	4	11	18	25	
S	5	12	19	26	

AGUSTUS 2014

M		3	10	17	24	31
S		4	11	18	25	
S		5	12	19	26	
R		6	13	20	27	
K		7	14	21	28	
J	1	8	15	22	29	
S	2	9	16	23	30	

SEPTEMBER 2014

M		7	14	21	29
S	1	8	15	22	29
S	2	9	16	23	30
R	3	10	17	24	
K	4	11	18	25	
J	5	12	19	26	
S	6	13	20	27	

OKTOBER 2014

M		5	12	19	26
S		6	13	20	27
S		7	14	21	28
R	1	8	15	22	29
K	2	9	16	23	30
J	3	10	17	24	31
S	4	11	18	25	

NOVEMBER 2014

M		2	9	16	23	30
S		3	10	17	24	
S		4	11	18	25	
R		5	12	19	26	
K		6	13	20	27	
J		7	14	21	28	
S	1	8	15	22	29	

DESEMBER 2014

M		7	14	21	29
S	1	8	15	22	29
S	2	9	16	23	30
R	3	10	17	24	31
K	4	11	18	25	
J	5	12	19	26	
S	6	13	20	27	

JANUARI 2015

M		4	11	18	25
S		5	12	19	26
S		6	13	20	27
R		7	14	21	28
K	1	8	15	22	29
J	2	9	16	23	30
S	3	10	17	24	31

PEBRUARI 2015

M	1	8	15	22	
S	2	9	16	23	
S	3	10	17	24	
R	4	11	18	25	
K	5	12	19	26	
J	6	13	20	27	
S	7	14	21	28	

MARET 2015

M	1	8	15	22	29
S	2	9	16	23	30
S	3	10	17	24	31
R	4	11	18	25	
K	5	12	19	26	
J	6	13	20	27	
S	7	14	21	28	

APRIL 2015

M		5	12	19	26
S		6	13	20	27
S		7	14	21	28
R	1	8	15	22	29
K	2	9	16	23	30
J	3	10	17	24	
S	4	11	18	25	

MEI 2015

M		3	10	17	24	31
S		4	11	18	25	
S		5	12	19	26	
R		6	13	20	27	
K		7	14	21	28	
J	1	8	15	22	29	
S	2	9	16	23	30	

JUNI 2015

M		7	14	21	29
S	1	8	15	22	29
S	2	9	16	23	30
R	3	10	17	24	
K	4	11	18	25	
J	5	12	19	26	
S	6	13	20	27	

JULI 2015

M		5	12	19	26
S		6	13	20	27
S		7	14	21	28
R	1	8	15	22	29
K	2	9	16	23	30
J	3	10	17	24	31
S	4	11	18	25	



Libur Semester I : 10 hari (22 Desember 2014 s.d 2 Januari 2015)
Libur Semester II : 18 hari (22 Juni s.d. 12 Juli 2015)
Libur Hari Besar
Kegiatan Hari Belajar Efektif Fakultatif
Libur Permulaan Puasa/Puasa dan sekitar Hari Raya
Ujian Sekolah
Ujian Nasional
Ulangan Semester Gasal/Genap

Klaten, Juli 2014
 Kepala SMK Negeri 3 Klaten

Martini, S.Pd, M.Pd
 NIP. 19640324 199003 1 004

Libur Hari Besar

28-29 Juli 2014	: Hari Raya Idul Fitri 1435 H	1 Januari 2015	: Tahun Baru Masehi	3 Mei 2015	: Hari Raya Waisak 2569
17 Agustus 2014	: Proklamasi Kemerdekaan RI	3 Januari 2015	: Maulid Nabi Muhammad SAW	14 Mei 2015	: Kenaikan Isa Al Masih
5 Oktober 2014	: Hari Raya Idhul Adha 1435 H	31 Januari 2015	: Tahun Baru Imlek 2566	15 Mei 2015	: Isro' Mikroj 1436 H
25 Oktober 2014	: Tahun Baru Hijriah 1436 H	21 Maret 2015	: Hari Raya Nyepi Tahun Saka 1937		
25 Desember 2014	: Hari Raya Natal	3 April 2015	: Wafat Isa Al-Masih		

CATATAN:

1. Hari Libur PILKADA menyesuaikan jadwal PILKADA di Kabupaten/Kota

**PROGRAM SEMESTER
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/ : Tata Hidang
Standar Kompetensi : Tata Hidang
Kelas : XI
Semester : 1 (satu) Gasal Tahun : 2014/2015

No	Nama Bulan	Banyak Minggu dlm Semester	Banyak Minggu yg tdk Efektif	Banyak Minggu yang Efektif
1.	Juli	5	4	1
2.	Agustus	4	-	4
3.	September	4	-	4
4.	Oktober	5	-	5
5.	November	4	-	4
6.	Desember	5	4	1
	J u m l a h	27	8	19

Rincian :

Jumlah Jam Pembelajaran yang Efektif

...19..... Minggu x ..6.... Jam Pembelajaran =114..... Jam Pembelajaran

Digunakan untuk : - Pembelajaran Teori :21..... Jam

- Pembelajaran Praktik :71..... Jam

- Uji Kompetensi :21 Jam

_____ (+)

J u m l a h :114..... Jam

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

PamelaIntan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

JADWAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian :Jasa Boga

Mata Pelajaran/ Stand. Komp. : Tata Hidang
Tahun/ Semester : 2014-2015/ Gasal
Kelas : XI JB1

No	WAKTU	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU
I	07.00-07.45						
II	07.45-08.30						
III	08.30-09.15						
	09.15-09.30						
IV	09.30-10.15						Tata Hidang/ XI JB1
V	10.15-11.00						Tata Hidang / XI JB1
VI	11.00-11.45						Tata Hidang / XI JB1
	11.45-12.00						
VII	12.00-12.45						Tata Hidang / XI JB1
VIII	12.45-13.30						Tata Hidang / XI JB1
IX	13.30-14.15						Tata Hidang / XI JB1
X	14.15-15.00						

Mengetahui,
Guru Pembimbing,

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : TATA HIDANG
 Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui	Rancangan Menu(Menu	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamata 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan rancangan menu (menu planning)</p> <p>4.1. Menilai rancangan menu (menu planning)</p>	Planning).	<p>benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Rancangan Menu (Menu Planning) dari berbagai daerah</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, struktur ,jenis Menu ,ciri, syarat-syarat menyusun menu. <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas menyusun menu sesuai dengan syarat syarat menyusun menu antar kelompok. 	<p>n sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Susunan Menu Laporan tertulis kelompok 		<ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang syarat-syarat menyusun menu . <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas menyusun menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Tes</p> <ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis tentang Menyusun Menu (Menu Planning) <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p>		
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai	Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar 	6 minggu	video/gambar/buku • Bahan praktek Praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum .</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.2 Mendeskripsikan peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p> <p>4.2 Merencanakan persiapan peralatan penataan Meja(Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan</p>		<p>benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan dari berbagai bentuk/model</p> <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan serta menilai secara berkelompok tentang tugas dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta 	<p>pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> mengumpulkan gambar Peralatan Makan dan minum 		<p>merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Alat praktek Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan antar kelompok.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber buku tentang . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan <p>Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat rencana persiapan peralatan 	<p>;alat hidang serta lenan</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis tentang</p> <p>Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat Praktik merencanakan persiapan peralatan penataan</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>untuk penataan</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <p>Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil tugas . ukuran,jenis fungsi spesifikasi ,dan pencucian /polishing dan pemeliharaan serta penyimpanan /inventaris Peralatan Makan dan minum ;alat hidang serta lenan terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 	Meja (Polishing peralatan makan dan minum ; alat hidang serta lenan)		
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang	Lipatan Serbet	Mengamati :	Observasi	6 minggu	• video/gambar/buk

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari professional</p> <p>2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.3 Membedakann lipatan serbet (Folding Napkin)</p> <p>4.3 Membuat lipatan serbet(Folding Napkin)</p>	Makan (Folding Napkin)	<ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Melipat serbet Makan (Folding Napkin) dari berbagai bentuk/model <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ukuran,fungsi,syarat-syarat dan prosedur melipat serbet/folding napkin <p>Mengumpulkan Data.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mendiskusikan hasil pengamatan dengan literatur dari berbagai sumber 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar lipatan Serbet/Folding 		<p>u</p> <ul style="list-style-type: none"> Bahan praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Alat praktek Melipat serbet Makan (Folding Napkin) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>buku tentang syarat-syarat dan prosedur Melipat Serbet/Folding Napkin.</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat lipatan serbet Melakukan pengamatan serta membedakan secara berkelompok tentang tugas membuat lipatan Serbet/Folding Napkin antar kelompok <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil tugas serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan 	<p>Napkin</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang Melipatan Serbet/Folding Napkin</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melipat Serbet/Folding Napkin</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>hasil diskusi dan hasil tugas melipat serbet menu terkait dengan pertanyaan yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil kerja kelompok 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran melayani makan dan minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional</p> <p>2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> Petugas Pelayanan makanan Penyusunan petugas pelayanan makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan dengan petugas pelayanan di Restoran. <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum di restoran dan prosedur pelayanan di restoran. 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam implementasi sikap kerja			dan presentasi		
3.4. Menjelaskan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan jenis ,karakteristik , dan persyaratan petugas pelayanan makan dan minum dan prosedur pelayanan di restoran. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan berdasarkan lembar kasus 	Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok 		
4.4. Menyusun persyaratan kebutuhan petugas pelayanan		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil kerja kelompok serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja 	Tes Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		kelompok • Membuat laporan hasil kerja kelompok	Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran		
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p>	Menata Meja (Table set Up)	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan Menata Meja (Table set Up) <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis, fungsi syarat-syarat dan prosedur Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan presentasi Ceklist pengamatan kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi 	6 minggu (3X2JP)	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Alat praktek bahan Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		(Side Board)	dan presentasi		
3.5. Menganalisis penataan meja (<i>table set up</i>) dan meja Persediaan (<i>side board</i>)		Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait dengan pertanyaan guna mencari jawaban Melakukan praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) yang ditentukan Menganalisis dalam kelompok tentang hasil praktik 	Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) Laporan tertulis kelompok 		
4.5 Menata Meja (<i>table set up</i>) dan meja persediaan (<i>side board</i>)		Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) serta menyimpulkan. Mengkomunikasikan :	Tes Tes tertulis Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Menata Meja (Table Set Up) dan Menata Meja Persediaan (Side Board) terkait dengan pertanyaan yang diajukan Membuat laporan hasil kerja kelompok 	Persediaan (Side Board) Jurnal Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran Tes Unjuk Kerja/Kinerja Observasi saat menata meja		
1.1.Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan Pelayanan Makan dan Minum, sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Melayani pesanan makan dan minum di Restoran	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan 	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> video/gambar/buku Bahan praktek Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Melayani Pesanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3.Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>2.1.Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pelayanan Makan dan Minum</p> <p>2.2.Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong)</p>		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, jenis ,karakteristik , dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum berdasarkan kasus 	<p>presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Ceklist pengamatan ke kemampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran Laporan tertulis kelompok 		<p>Makan dan Minum di Restoran</p> <ul style="list-style-type: none"> Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3.Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>		<p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>Tes</p> <p>Tes tertulis tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melayani Pesanan</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.6 Menentukan pelayanan makan dan minum di restoran			Makan dan Minum di Restoran		
4.6 Melayani Makan dan Minum Di Restoran.					

PENETAPAN PROGRAM SEMESTER

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran/Standar Komp : Tata Hidang
Kelas/Semester : XI / 1
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Waktu : 19 x Pertemuan

KODE	KOMPETENSI/SUB KOMPETENSI	ALOKASI WAKTU	TEMPAT		WAKTU PELAKSANAAN MINGGU KE :																		
			S	DU/DK	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
3.1.	Rancang menu	2x	√																				
3.2.	Memilih peralatan makan dan minum, alat serta linen	2x	√																				
3.3.	Membuat lipatan serbet	2x	√																				
3.4.	Table Set-up	3x																					
3.5.	Menyusun prasyarat kebutuhan petugas pelayanan	2x	√																				
3.6.	Melayani makan dan minum di restoran	4x	√																				
	Uji Kompetensi	2x	√																				
	Evaluasi Tertulis	1x	√																				

Guru Pembimbing,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL
KOMPETENSI KEAHLIAN JASA BOGA
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

No	Mata Pelajaran	Kelas		
		X	XI	XII
C1	Dasar Bidang Kejuruan			
	IPA Terapan	75	-	-
	Pengantar Pariwisata	76	-	-
C2	Dasar Progam Keahlian			
	Simulasi Digital	76	-	-
	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	75	-	-
	Pengetahuan Bahan Makanan	76	-	-
	Boga Dasar	76	-	-
	Ilmu Gizi	77	-	-
C3	Paket Keahlian			
	Tata Hidang	-	76	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	76	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	77	-
	Melakukan Pengelolaan Usaha Jasa Boga	-	-	7,83
	Melakukan Pengolahan Makanan untuk Kesempatan Khusus	-	-	7,87
	Melayani Makanan dan Minuman	-	-	7,91

Klaten, 09 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa Praktikan

Kasih Puji Astuti,S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

PROGRAM TAHUNAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015

Standar Kompetensi : Tata Hidang
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Tahun Pelajaran : 2014/2015

No	Kegiatan	Alokasi Waktu	Waktu Pelaksanaan
I	Pembelajaran Semester Gasal a. Menu planning/Rancangan menu b. Perabot, lenan dan peralatan makan dan minum, alat hidang c. Lipatan serbet/napkin folding	108 jam (18 jam pertemuan)	Juli s/d Desember 2014
	Ulangan Akhir Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
	Pembagian Raport	1 hari	Desember 2014
	Libur Semester Gasal	12 hari	Desember 2014
II	Pembelajaran Semester Genap a. Petugas Pelayanan Makanan b. Penyusunan Petugas Pelayanan Makanan c. Menata Meja: - Standar Cover - Table D’hote - American Cover - Elaborate Cover d. Menata Side Board e. Melayani Pesanan Makan dan Minuman di Restoran	84 jam (14 Pertemuan)	Januari s/d Juni 2015
	f. Uji Kompetensi		
	Ulangan Akhir Semester Genap	12 hari	Juni 2015
	Pembagian Raport	1 hari	Juni 2015
	Libur Semester Genap	12 hari	Juni/Juli 2015

Guru Pembimbing

Kasih Puji Astuti,S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan,

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Tema	: Perencanaan Menu (<i>Menu Planning</i>)
Pertemuan ke-	: 1-2
Alokasi Waktu	: 2×6×45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.1 Mendeskripsikan rancangan menu (*menu planning*).

- Indikator:
- Mendeskripsikan macam-macam menu.
 - Mengidentifikasi macam-macam menu.
 - Menyusun menu.

4.1 Menilai rancangan menu (*menu planning*).

- Indikator:
- Melakukan penilaian rancangan menu.

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran membuat rancangan menu (*menu planning*) peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian menu dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan dan menjelaskan 4 macam menu dengan benar.
3. Peserta didik dapat membuat macam-macam rancangan menu.
4. Peserta didik dapat menilaikan rancangan menu yang telah dibuat.

D. Materi Pembelajaran

- a. Rancangan menu (*menu planning*).
- b. Macam-macam menu.
- c. Cara merancang menu (*menu planning*):
 - a) 3, 4, dan 5 course.
 - b) Design kartu menu.
 - c) Membuat kartu menu.

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*.
2. Model/Strategi : *Project Based Learning*.
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab, dan Penugasan.

F. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Laptop, LCD, Hand Out Rancangan menu (*menu planning*).
2. Alat : Foto/Gambar/Film.
3. Sumber belajar :
 - a. Marsum W.A. 1999. Restoran Dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset.

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan I

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan media dan alat serta buku yng diperlukan.2. Guru menyampaikan topik tentang rancangan menu	15 menit

	<p>(<i>menu planning</i>).</p> <ol style="list-style-type: none"> Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai. 	
Inti	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/gambar/film/atau membaca Hand Out tentang rancangan menu (<i>menu planning</i>). Mendengar, melihat, dan menyimak berbagai materi tentang rancangan menu (<i>menu planning</i>). <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang rancangan menu (<i>menu planning</i>). <p>Mengeksperimenkan/Mengeksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan ulangan harian kepada peserta didik tentang materi rancangan menu (<i>menu planning</i>). Peserta didik dibagi menjadi 5 kelompok untuk membuat kartu menu. <p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru berkeliling ke meja peserta didik, dan menanyakan tentang tugas kelompok yang kurang jelas. <p>Menyimpulkan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru bersama peserta didik menyimpulkan tentang materi rancangan menu (<i>menu planning</i>). 	240 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru mencari umpan balik secara lisan dan random tentang penguasaan peserta didik tentang rancangan menu dan macam-macam menu. Guru meminta peserta didik untuk melakukan refleksi terkait jalannya pembelajaran. Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil pemaparan perwakilan kelompok tentang rancangan menu (<i>menu planning</i>) dilanjutkan mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar. 	15 menit

Pertemuan II

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan media dan alat serta buku yang diperlukan. Guru menyampaikan topik tentang rancangan menu (<i>menu planning</i>). Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual. 	15 menit

	4. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai.	
Inti	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/gambar/film/atau membaca Hand Out tentang rancangan menu (<i>menu planning</i>). Mendengar, melihat, dan menyimak berbagai materi tentang rancangan menu (<i>menu planning</i>). <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang rancangan menu (<i>menu planning</i>). <p>Mengeksperimenkan/Mengeksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan ulangan harian kepada peserta didik tentang materi rancangan menu (<i>menu planning</i>). Peserta didik dibagi menjadi 5 kelompok untuk membuat kartu menu. Guru memberikan Ulangan Harian materi tentang rancangan menu. <p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru berkeliling ke meja peserta didik, dan menanyakan tentang tugas kelompok yang kurang jelas. Guru mengawasi berjalannya ulangan. <p>Menyimpulkan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru bersama peserta didik menyimpulkan tentang materi rancangan menu (<i>menu planning</i>). 	240 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru mencari umpan balik secara lisan dan random tentang penguasaan peserta didik tentang rancangan menu dan macam-macam menu. Guru meminta peserta didik untuk melakukan refleksi terkait jalannya pembelajaran. Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil pemaparan perwakilan kelompok tentang rancangan menu (<i>menu planning</i>) dilanjutkan mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar. 	15 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

1. Teknik : Tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen : Terlampir
4. Kunci dan pedoman penskoran : Terlampir
5. Tugas

Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian Pengetahuan

Indikator	Instrumen
Siswa dapat menjelaskan, menyebutkan tentang pengertian rancangan menu (<i>menu planning</i>), jenis menu, dan dapat membuat rancangan menu (<i>menu planning</i>).	Daftar pertanyaan dan kunci jawaban (TERLAMPIR)

2. Penilaian Keterampilan

Indikator	Instrumen
Siswa dapat mengevaluasi jenis menu.	Siswa mengumpulkan tugas berupa laporan hasil diskusi tentang jenis menu yang telah didiskusikan. Portofolio

3. Penilaian Sikap

Indikator	Instrumen
Toleransi. 1. Menghormati pendapat orang lain. 2. Bergaul dengan teman tanpa membedakan. Percaya diri. 3. Melakukan tindakan tanpa ragu-ragu. 4. Mampu membuat keputusan dengan cepat dan tepat. 5. Berani mempresentasi didepan kelas.	TERLAMPIR

Mahasiswa PPL,

Klaten, 16 Agustus 2014
Guru Pembimbing,

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Mengetahui
Koordinator Pembimbing PPL SMK N 3 Klaten

Ir. Widyasworo Hidayati, M.Pd.
NIP. 19680717 200012 2 001

Lampiran 1.

Penilaian Hasil Belajar (Penilaian Pengetahuan).

A. Tugas Kelompok.

Buatlah 5 kelompok. Masing-masing kelompok membuat buku menu, yang masing-masing berisikan *Table D'hote Menu*.

Penilaian Sikap

No	N a m a	Disiplin	Kreatifitas	Mandiri	Rasa Ingin Tahu	Jujur	Tanggung Jawab	Sopan Santun	Menghargai Pendapat Tmn	Nilai Rata-rata	Keterangan
1	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	8	7	8	7	8	8	8	8	7,69	
2	ALMA FANI YUNIAR	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
3	ANGGALIH SARWA UTAMA	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
4	ANITA KUSUMA DEWI	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
5	ASTINA SURYANI	8	9	8	8	8	9	8	8	8,25	
6	DIAH SASI RETNO GUMILAR	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
7	DIYA SANTI	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
8	ELISABET ANGGUN CAHYANING. P	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
9	ERLINDA YUKA PRATIWI	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
10	FERA DEWI ASTUTI	7	7	8	8	8	9	8	8	7,88	
11	HANI YULIANA ASTRID	8	8	8	8	8	9	8	8	8,13	
12	HENI WIJAYANTI	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
13	IKA WAHYUNINGSIH	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
14	MEI IPI PUSPITA	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
15	MELINDA RISKANURCAHYANI	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
16	NADITA FERENANDA	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
17	NIA AGUSTININGRUM	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
18	PRASETYA NURUL NOVIANI	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
19	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
20	SEPTI NURUL KASANA	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
21	SISKA SRI MARHENI	8	8	8	8	8	9	8	8	8,13	
22	TITA HASTIRA	8	7	8	8	8	9	8	8	8	
23	WERDI DWI ALFIANTI	8	7	8	8	9	9	8	8	8,13	
24	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	8	8	8	8	8	9	8	8	8,13	

Ket :

9,00 - 10

8,00 - 8,99

7,00 - 7,99

= A (Amat Baik)

= B (Cukup)

= C (Kurang)

Guru Pembimbing

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa Praktikan

Kasih Puji Astuti, S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

Lampiran Nilai

DAFTAR REKAPITULASI NILAI

No	NIS	NAMA	NILAI		
			SIKAP	PENGETAHUAN	KETERAMPILAN
1	8102	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	7,69	76	83
2	8103	ALMA FANI YUNIAR	8	90	83
3	8104	ANGGALIH SARWA UTAMA	8	76	84
4	8105	ANITA KUSUMA DEWI	8	86	81
5	8106	ASTINA SURYANI	8,25	75	82
6	8107	DIAH SASI RETNO GUMILAR	8	75	85
7	8108	DIYA SANTI	8	73,5	83
8	8110	ELISABET ANGGUN CAHYANING. P	8	68	83
9	8111	ERLINDA YUKA PRATIWI	8	86	84
10	8112	FERA DEWI ASTUTI	7,88	72,5	82
11	8113	HANI YULIANA ASTRID	8,13	72,5	84
12	8114	HENI WIJAYANTI	8	79,5	82
13	8115	IKA WAHYUNINGSIH	8	75	82
14	8116	MEI IPI PUSPITA	8	87,5	82
15	8117	MELINDA RISKANURCAHYANI	8	71,5	83
16	8118	NADITA FERENANDA	8,13	76	82
17	8119	NIA AGUSTININGRUM	8	76	81
18	8120	PRASETYA NURUL NOVIANI	8	75	81
19	8121	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	8	68,5	85
20	8122	SEPTI NURUL KASANAH	8	76	81
21	8123	SISKA SRI MARHENI	8,13	76	80
22	8124	TITA HASTIRA	8	76	82
23	8125	WERDI DWI ALFIANTI	8,13	87,5	81
24	8126	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	8,13	79,5	79

PRAKTIK KELOMPOK (Rancangan Menu)

DAFTAR NILAI PPRAKTIK MEMBUAT KARTU MENU					
KELOMPOK	KRITERIA PENILAIAN			TOTAL	RATA-RATA
	KERAPIHAN	TULISAN	KREATIFITAS		
Kelompok 1	79	80	82	241	80
Kelompok 2	81	80	84	245	82
Kelompok 3	84	82	88	254	85
Kelompok 4	80	83	83	246	82
Kelompok 5	80	82	82	244	81

Keterangan:	
Kerapihan	78-85
Tulisan	79-83
Kreatifitas	80-90

**DAFTAR NILAI TATA HIDANG
PRAKTIK MEMBUAT KARTU MENU (INDIVIDU)**

No	NIS	NAMA	NILAI			JUMLAH
			Kerapihan	Tulisan	Kreatifitas	
1	8102	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	84	83	82	83
2	8103	ALMA FANI YUNIAR	83	83	82	83
3	8104	ANGGALIH SARWA UTAMA	84	84	84	84
4	8105	ANITA KUSUMA DEWI	83	80	80	81
5	8106	ASTINA SURYANI	83	81	82	82
6	8107	DIAH SASI RETNO GUMILAR	84	85	87	85
7	8108	DIYA SANTI	84	82	83	83
8	8110	ELISABET ANGGUN CAHYANING. P	82	83	84	83
9	8111	ERLINDA YUKA PRATIWI	84	83	85	84
10	8112	FERA DEWI ASTUTI	83	84	80	82
11	8113	HANI YULIANA ASTRID	84	83	85	84
12	8114	HENI WIJAYANTI	83	80	84	82
13	8115	IKA WAHYUNINGSIH	83	84	80	82
14	8116	MEI IPI PUSPITA	82	82	82	82
15	8117	MELINDA RISKA NURCAHYANI	84	84	80	83
16	8118	NADITA FERENANDA	83	83	80	82
17	8119	NIA AGUSTININGRUM	83	79	81	81
18	8120	PRASETYA NURUL NOVIANI	84	80	80	81
19	8121	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	84	85	86	85
20	8122	SEPTI NURUL KASANAH	83	79	81	81
21	8123	SISKA SRI MARHENI	80	79	82	80
22	8124	TITA HASTIRA	81	82	84	82
23	8125	WERDI DWI ALFIANTI	84	80	80	81
24	8126	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	78	82	80	79

Ket: Kerapihan = 78-85
Tulisan = 79-83
Kreatifitas = 80-90



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

RANCANGAN MENU
(Menu Planning)

A. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.1 Mendeskripsikan rancangan menu (*menu planning*).

Indikator: Mendeskripsikan macam-macam menu.

Mengidentifikasi macam-macam menu.

Menyusun menu.

4.1 Menilai rancangan menu (*menu planning*).

Indikator: Melakukan penilaian rancangan menu.

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran membuat rancangan menu (*menu planning*) peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian menu dengan tepat.
2. Peserta didik dapat menyebutkan dan menjelaskan 4 macam menu dengan benar.
3. Peserta didik dapat membuat macam-macam rancangan menu.
4. Peserta didik dapat menilai rancangan menu yang telah dibuat.

C. Uraian Materi

1. Pengertian Rancangan Menu.

Pada umumnya menu mempunyai tiga macam arti, yaitu:

- a. Menu merupakan daftar makanan atau hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan.
- b. Menu merupakan susunan hidangan yang disajikan pada waktu makan.
- c. Menu merupakan suatu daftar makanan yang dapat dipesan atau dihidangkan.

Dari ketiga deskripsi menu diatas, dapat disimpulkan bahwa menu adalah suatu susunan hidangan yang dapat dipesan atau dihidangkan pada waktu makan. Untuk membuat menu, pertama kali kita harus membuat pola menu, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu:



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

- 1) Kertas menu harus benar-benar bersih, efektif dalam penggunaan ruangnya, namun juga jangan sampai nampak berdesak-desakan penulisannya.
- 2) Sampul menu harus bagus mutunya, didesain (dibentuk) dengan rapi, hati-hati dan menarik.
- 3) Corak mode tata ruang yang tepat dan benar harus diterapkan.
- 4) Cara penulisannya harus benar-benar diperhatikan.
- 5) Penyusunan dan pengelompokkan jenis-jenis makanan yang dijual harus ditulis dengantepat dan rapi.
- 6) Warna yang cocok harus diperhatikan.
- 7) Diberi ruang khusus untuk *Chef Suggestion*.
- 8) Keterangan yang singkat dan jelas tentang makanan harus dicantumkan.
- 9) Semua hasil produksi yang tertera harus benar-benar diperhatikan.
- 10) Informasi tentang fasilitas, alamat, nomor telepon, serta jam buka restoran harus dicantumkan.
- 11) Lebih baik mempergunakan menu tersendiri untuk jam makan yang berbeda. Jadi ada menu *Breakfast*, menu *Lunch*, menu *Dinner*, dan sebagainya.
- 12) Untuk hidangan-hidangan yang terkenal dalam penjualan, tempatkan dibagian yang strategis di dalam menu.
- 13) Usahakan jangan menghapus harga lama yang sudah tertera pada menu dengan stippo, karet dan menggantinya dengan harga baru.
- 14) Serahkan penyusunan (*lay-out*) kepada pembuat design yang berpengalaman dan jangan diserahkan kepada percetakan begitu saja.



Penting lo...

Pada prinsipnya dalam rancangan menu itu hidangan harus sesuai, cocok, dan pantas untuk dimakan konsumen sehingga perlu memperhatikan penampilan (*apperance*) dan rasa (*flavor*).



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

2. Fungsi Menu

Setelah mengetahui pengertian dari menu, menu sendiri mempunyai fungsi:

- a. Dasar menetapkan bahan makanan yang dibeli.
- b. Mengatur gizi yang terkandung di dalam hidangan.
- c. Memberikan informasi peralatan, fasilitas penataan dan dekorasi ruangan.
- d. Sebagai pedoman prosedur *cost control*
- e. Menu mengatur pembagian tugas dan menyusun struktur organisasi dapur.

3. Sifat Menu

Setelah mengetahui macam-macam menu, kini beranjak untuk mengetahui apa saja sifat yang dimiliki oleh menu. Menu mempunyai 2 sifat, yaitu:

- a. Static Menu
- b. Cycle Menu

Kedua sifat menu diatas merupakan sifat menu yang sering kita jumpai di restoran. Fungsinya untuk memasukkan menu-menu baru dalam daftar makanan, sehingga konsumen tidak bosan dengan menu yang itu-itu saja.

Static Menu yaitu penggantian menu dilakukan setiap 6 bulan bahkan lebih, dan biasanya menyusah disusun dengan berbagai pilihan sehingga tidak diganti setiap saat.

Cycle Menu yaitu perubahan menu dilakukan setiap satu minggu sekali bahkan setiap hari diganti. Biasaya menu hanya terdiri dari satu atau dua macam saja(menu-menu special).

4. CARA MENULIS MENU

1. Nama makanan dan minuman ditulis dengan bahasa yang jelas dan mudah dipahami menggunakan ejaan yang baku dan benar.
2. Nama masakan asing harus diikuti keterangan bahasa Indonesia yang mudah dimengerti.
3. Tulisan harus jelas terbaca untuk menghindari kesalah pahaman pembaca.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

5. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penyusunan Menu.

- a. Kebutuhan Gizi.
- b. Kebiasaan Makan (*Food habits*)
- c. Menu Harus Bervariasi
- d. Biaya yang tersedia
- e. Iklim dan Musim
- f. Peralatan untuk Mengolah
- g. Komposisi Bahan Makanan
- h. Harga Makanan
- i. Kebangsaan atau Suku

6. Dasar- Dasar Penyusunan Menu

1. Selera Tamu/konsumen.
2. Variasi menu yang akan disajikan.
3. Penampilan Menu.
4. Faktor Musim.
5. Persediaan bahan makanan.
6. Persediaan Peralatan.

7. Macam-Macam Menu.

Pada umumnya ada empat menu yang kita ketahui, keempatnya ini sering kita jumpai di dalam restoran. Macam-macam menu tersebut, yaitu:

a. A'la Carte Menu

A'la Carte Menu adalah daftar hidangan yang terdiri dari berbagai macam pilihan makanan dengan harga masing-masing. Hidangan yang disajikan dapat dipesan sesuai dengan selera masing-masing konsumen.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

Contoh dari *A'la Carte Menu*:

YASMIN RESTAURANT

MENU MAKANAN :

Avocado shrimp	Rp. 15.000
Fruit salad	Rp. 10.000
sirloin steak	Rp. 25.000
Grilled chicken american	Rp.35.000

MENU MINUMAN :

Lemon tea	Rp. 5.000
Orange juice	Rp. 8.000
Avocado float	Rp. 15.000
Milk shake chocolate	Rp. 12.000

b. Table D'Hote Menu

Table D'Hote Menu adalah daftar hidangan yang terdiri dari satu paket makanan dengan harga secara keseluruhan. Paket makanan yang dipilih akan disajikan satu per satu sesuai dengan giliran hidangan. Paket tersebut terdiri dari 3,4, atau 5 *courses*.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

Contoh dari *Table D'Hote Menu*:

MENU 1	MENU 2
Spring Roll	Vegetable Salad
*	*
Cream Chicken Soup	Consomme Celestense
*	*
Kakap Meuniere Boiled Potato Tossed Salad with Orange Sauce	Grilled Sirloin Steak French Fried Potatoes Vichy Carrot with Black Pepper Sauce
*	*
Peach Melba	Banana Split
*	*
Coffee or Tea	Coffe or Tea
Rp. 175.600,-	Rp. 234.000,-

c. Buffet Menu

Buffet Menu adalah daftar makanan yang disajikan dapat dipilih sesuai dengan selera dari masing-masing tamu. Harga dihitung per orang tanpa memperhatikan banyak sedikitnya porsi makanan yang diambil.

Contoh dari *Buffet Menu*:

Paket Buffet Menu start from Rp. 45.000/pax.

PAKET A	PAKET B
NASI PUTIH KERUPUK UDANG ACAR SAMBAL AIR PUTIH SOFT DRINK	NASI PUTIH KERUPUK UDANG ACAR SAMBAL AIR PUTIH ES TEH



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

SOUP:

- Soto ayam
- Timlo solo
- Soto tangkar
- Sop jagung

SAYURAN:

- Cap cay
- Oseng buncis tahu
- Ca baby corn sosis

PENDAMPING:

- Bakmi goreng
- Bihun goreng
- Telur balado
- Fu yung hai

MAIN COURSE:

- Ayam panggang madu
- Ayam goreng pandan
- Ayam lada hitam
- Kakap asam manis
- Gulai kakap
- Sapi saus mentega

DESSERT:

- Pudding
- Buah potong
- Jajan pasar

SOFT DRINK

SOUP:

- Soto ayam
- Timlo solo
- Soto tangkar
- Sop jagung
- Sop sayuran

SAYURAN:

- Cap cay
- Oseng buncis tahu
- Ca baby corn sosis
- Plecing kacang panjang

PENDAMPING:

- Bakmi goreng
- Bihun goreng
- Telur balado
- Fu yung hai
- Perkedel jagung

MAIN COURSE:

- Ayam panggang madu
- Ayam garang asem
- Ayam lada hitam
- Kakap asam manis
- Gulai kakap
- Sapi lada hitam
- Cumi saus pedas

DESSERT:

- Pudding
- Buah potong
- Jajan pasar



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

d. Blue Plate Menu

Blue Plate Menu adalah daftar hidangan terdiri dari satu paket makanan ditambah dengan satu pilihan *soft drink* dengan harga keseluruhan dan semuanya disajikan di meja tamu.

Contoh dari *Blue Plate Menu*:

MENU 1	MENU 2
<u>+ <i>Soft Drink</i></u>	<u>+ <i>Soft Drink</i></u>
Spring Roll	Vegetable Salad
*	*
Cream Chicken Soup	Consomme Celestense
*	*
Kakap Meuniere	Grilled Sirloin Steak
Boiled Potato	French Fried Potatoes
Tossed Salad	Vichy Carrot
with	with
Orange Sauce	Black Pepper Sauce
*	*
Peach Melba	Banana Split
*	*
Coffee or Tea	Coffe or Tea
Rp. 195.600,-	Rp. 264.000,-

8. Klasifikasi Menu/Kerangka Menu.

Dalam merancang menu, kita perlu mengetahui klasifikasi/kerangka dari menu tersebut. Diantaranya ada 3 macam klasifikasi/ kerangka menu, yaitu:

j. Menu Klasik.

Menu klasik yaitu Susunan menu yang pertama kali dikenalkan dengan 13 macam giliran hidangan (*courses*). Menu klasik terdiri dari:

1. ***Cold appetizer*** hidangan pembuka dingin dengan rasa gurih dan asam, dihidangkan dengan suhu maksimal 15°C.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

Cold appetizer dihidangkan dalam porsi kecil, satu porsi ± 80 gram.

2. *Soup* hidangan berkuah. Perbandingan isi dan kuah adalah 1:4.

3. *Hot appetizer* adalah hidangan pembuka panas dengan rasa gurih dan asam, dihidangkan dengan suhu $50-75^{\circ}\text{C}$. *Hot appetizer* dihidangkan dalam porsi kecil, satu porsi ± 80 gram, bergantung pada banyaknya giliran hidangan yang dihidangkan.

4. *Fish* disini ialah hidangan dari hasil laut seperti: ikan, udang, kepiting, dan kerang.

5. *Large joint* dibuat dari daging atau ayam yang dimasak tidak dengan dipanggang dalam potongan besar dan utuh.

6. *Cold entrée* (**hidangan penyela dingin**) adalah hidangan daging, ikan, atau unggas yang dimasak dengan saus. *Cold entrée* dihidangkan dengan suhu minimal 15°C .

7. *Hot entrée* (**hidangan penyela panas**) adalah hidangan dari bahan hewani yang dimasak dan dihidangkan dengan saus dan dihidangkan panas.

8. *Savoury* adalah makanan kecil dengan rasa gurih yang dihidangkan beralaskan roti panggang atau kue kering asin

9. *Shorbet* adalah ice cream dengan rasa dominan buah.

10. *Roast* adalah hidangan dari bahan hewani yang dipanggang utuh atau potongan besar

11. *Vegetable, potato, rice or pasta* Hidangan ini terdiri dari hidangan sayuran dengan kentang, nasi atau pasta.

12. *Sweet dishes* adalah kue-kue rasa manis baik kue-kue basah maupun kue-kue kering

13. *Dessert* adalah hidangan penutup dengan rasa manis

k. Menu Modern.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

Menu modern itu pada prinsipnya menyesuaikan dengan perubahan pada menu klasik dengan 11 giliran hidangan yang disesuaikan dengan kebutuhan.

PERBANDINGAN MENU KLASIK DAN MODERN			
No.	Menu Klasik	No.	Menu Modern
1	Cold Appetizer	1	Cold Appetizer
2	Soup	2	Soup
3	Warm Appetizer	3	Warm Appetizer
4	Fish	4	Fish
5	Main Course	5	Main Course
6	Side Dish (cold)	6	Warm or Cold Side Dish
7	Side Dish (warm)	7	Roast
8	Sherbet	8	Salad
9	Roast	9	Vegetables
10	Vegetable	10	Sweet Dish
11	Sweet Dish	11	Dessert
12	Savoury		
13	Dessert		

1. Actual Menu

Aktual menu merupakan penyederhanaan dari menu modern. Kerangka menu ini terdiri dari 5, 4, 3 *courses* (*cold appetizer, soup, hot appetizer, main courses, dessert*).

ACTUAL MENU			
No.	Five courses	Four courses	Three courses
1	Cold Appetizer	Cold Appetizer	Soup
2	Soup	Soup	Main Course
3	Warm Appetizer	Main Course	Sweet Dish
4	Main Course	Sweet Dish	
5	Sweet Dish		

9. MENU SESUAI WAKTU PENYAJIAN

a. Breakfast Menu.

Breakfast untuk restoran memiliki pilihan hidangan seperti buah, *juice*, *egg*, *cereal*, *pan cake*, *waffle*, *roti*, daging ditambah makanan khas daerah.

Menu kusus ditujukan untuk tamu. Variasi pilihan buah bisa macam-



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

macam misalnya apel, anggur, nenas. Sedangkan variasi juice sama dengan buah ditambah dengan sari buah instant.

Variasi telur bisa berupa telur mata sapi, omelet, poach egg. Variasi cereal berupa hot cereal atau cold cereal. Variasi roti bisa berupa *American bread, Croisand* atau lainnya. *Breakfast Menu* 05.00–09.00 WIB.

b. *Brunch Menu.*

Brunch ini berasal dari istilah *breakfast and lunch*. *Menu brunch* merupakan kombinasi kedua tipe menu tersebut. Beberapa menu brunch memasukan menu favorit. Makanan lain yang disediakan merupakan pilihan seperti buah, hot bread, egg, coffe and tea. *Brunch Menu* 09.00–11.00 WIB.

c. *Lunch Menu.*

Lunch merupakan menu makan siang. Coursenya lebih sedikit dari dinner. Menu lunch sering merupaan ligh main course (ringan) misalnya *fruit juice, salad fruit*. Ada 3 faktor yang harus dipertimbangkan dalam menyusun menu adalah cepat, sederhana dan bervariasi. *Lunch Menu* 12.00 – 15.00 WIB.

d. *Evening Tea.*

Biasanya disediakan makanan kecil, baik panas maupun dingin yang dikombinasikan dengan buah, macam-macam sosis, sandwich dan macam-macam snack. Makanan dibuat dalam porsi kecil. *Evening Tea* 15.00 – 17.00 WIB.

e. *Dinner Menu.*

Dinner disajikan malam hari dan merupakan malam yang utama, karena bisa dinikmati dengan leluasa, tidak terburu-buru. Menu dinner dapat disajikan 3 sampai 6 course. *Dinner Menu* 19.00 – 21.00 WIB

f. *Supper Menu.*

Supper dihidangkan pada tengah malam. Menu ini terdiri dari makanan kecil seperti sandwich, salad dan sejenisnya. *Supper Menu* 21.00 – 01.00 WIB.

PERANCANGAN MENU RESTORAN

Oleh:

Tim TATA HIDANG

KKN PPL UNY 2014

Pengertian Menu

- Ψ Daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan.**
- Ψ Susunan hidangan yang disajikan pada waktu makan.**
- Ψ Suatu daftar makanan yang dapat dipesan atau dihidangkan**



Fungsi Menu

- Dasar menetapkan bahan makanan yang dibeli.
- Mengatur gizi yang terkandung di dalam hidangan.
- Memberikan informasi peralatan, fasilitas penataan dan dekorasi ruangan.
- Sebagai pedoman prosedur *cost control*
- Menu mengatur pembagian tugas dan menyusun struktur organisasi dapur.



Jenis Menu

Ala Carte Menu

Table d'Hote/Set Menu/Fix Menu

Buffet Menu

Blue Plate Menu

A'LA CARTE

- Daftar hidangan yang terdiri dari berbagai macam pilihan makanan dengan harga masing-masing.
- Makanan yang dipilih akan disajikan kepada tamu sesuai dengan urutan penyajiannya.
- hidangan yang disajikan dapat dipesan sesuai dengan selera masing-masing konsumen.

Contoh Menu A'la Carte

YASMIN RESTAURANT

MENU MAKANAN :

Avocado shrimp	Rp. 15.000
Fruit salad	Rp. 10.000
sirloin steak	Rp. 25.000
Grilled chicken american	Rp.35.000

MENU MINUMAN :

Lemon tea	Rp. 5.000
Orange juice	Rp. 8.000
Avocado float	Rp. 15.000
Milk shake chocolate	Rp. 12.000



Table D'hote Menu

Daftar hidangan yang terdiri dari satu paket makanan dengan harga secara keseluruhan. Paket makanan yang dipilih akan disajikan satu per satu sesuai dengan giliran hidangan.

Biasanya untuk paket ini terdiri dari 3,4, atau 5 courses.



Contoh Table D'hote Menu

YASMIN RESTAURANT

Dinner Menu

Assorted canape

Fish broth

Hamburger holstein
Buttered green bean
French fried potatoes

Ice cream chocolate

Rp.50.000,-



Blue Plate Menu

Daftar Hidangan terdiri dari satu paket makanan ditambah dengan satu pilihan ***soft drink*** dengan harga secara keseluruhan dan semuanya disajikan di meja tamu.



BUFFET MENU

Daftar makanan yang disajikan dapat dipilih sesuai dengan selera dari masing-masing tamu. Harga dihitung per orang tanpa memperhatikan banyak sedikitnya porsi makanan yang diambil.



Klasifikasi Menu/ Kerangka Menu

- 1). Menu klasik
- 2). Menu Modern
- 3). Actual Menu



MENU KLASIK

Susunan menu yang pertama kali
dikenalkan dengan 13 macam giliran
hidangan (courses)

1. Cold appetizer hidangan pembuka dingin dengan rasa gurih dan asam, dihidangkan dengan suhu maksimal 15°C. *Cold appetizer* dihidangkan dalam porsi kecil, satu porsi \pm 80 gram.

2. Soup hidangan berkuah. Perbandingan isi dan kuah adalah 1:4

3. Hot appetizer adalah hidangan pembuka panas dengan rasa gurih dan asam, dihidangkan dengan suhu 50-75°C. *Hot appetizer* dihidangkan dalam porsi kecil, satu porsi \pm 80 gram, bergantung pada banyaknya giliran hidangan yang dihidangkan.

- 4. *Fish*** disini ialah hidangan dari hasil laut seperti: ikan, udang, kepiting, dan kerang.
- 5. *Large joint*** dibuat dari daging atau ayam yang dimasak tidak dengan dipanggang dalam potongan besar dan utuh.
- 6. *Cold entrée* (hidangan penyela dingin)** adalah hidangan daging, ikan, atau unggas yang dimasak dengan saus. *Cold entrée* dihidangkan dengan suhu minimal 15°C.
- 7. *Hot entrée* (hidangan penyela panas)** adalah hidangan dari bahan hewani yang dimasak dan dihidangkan dengan saus dan dihidangkan panas.
- 8. *Savoury*** adalah makanan kecil dengan rasa gurih yang dihidangkan beralaskan roti panggang atau kue kering asin

9. *Shorbet* adalah ice cream dengan rasa dominan buah

10. *Roast* adalah hidangan dari bahan hewani yang dipanggang utuh atau potongan besar

11. *Vegetable, potato, rice or pasta* Hidangan ini terdiri dari hidangan sayuran dengan kentang, nasi atau pasta.

12. *Sweet dishes* adalah kue-kue rasa manis baik kue-kue basah maupun kue-kue kering

13. *Dessert* adalah hidangan penutup dengan rasa manis



Menu Modern

Pada prinsipnya kerangka menu modern menyesuaikan dengan perubahan pada menu klasik dengan 11 giliran hidangan yang disesuaikan dengan kebutuhan.

PERBANDINGAN MENU KLASIK DAN MODERN

No.	Menu Klasik	No.	Menu Modern
1	Cold Appetizer	1	Cold Appetizer
2	Soup	2	Soup
3	Warm Appetizer	3	Warm Appetizer
4	Fish	4	Fish
5	Main Course	5	Main Course
6	Side Dish (cold)	6	Warm or Cold Side Dish
7	Side Dish (warm)	7	Roast
8	Sherbet	8	Salad
9	Roast	9	Vegetables
10	Vegetable	10	Sweet Dish
11	Sweet Dish	11	Dessert
12	Savoury		
13	Dessert		

Actual Menu

Aktual menu merupakan penyederhanaan dari menu modern. Kerangka menu ini terdiri dari 5, 4, 3 courses

(cold appetizer, soup, hot appetizer, main courses, dessert)



SIFAT MENU

1. Static Menu
2. Cycle menu



STATIC MENU

Penggantian menu dilakukan setiap 6 bulan bahkan lebih, dan biasanya menu sudah disusun dengan berbagai pilihan sehingga tidak diganti setiap saat.



CYCLE MENU

Perubahan menu dilakukan setiap satu minggu sekali bahkan setiap hari diganti. Biasanya menu hanya terdiri dari satu atau dua macam saja.
(menu-menu special)



ACTUAL MENU

No.	Five courses	Four courses	Three courses
1	Cold Appetizer	Cold Appetizer	Soup
2	Soup	Soup	Main Course
3	Warm Appetizer	Main Course	Sweet Dish
4	Main Course	Sweet Dish	
5	Sweet Dish		



MENU SESUAI WAKTU PENYAJIAN

Breakfast Menu 05.00–09.00 WIB

Brunch Menu 09.00–11.00 WIB

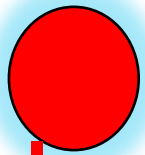
Lunch Menu 12.00 – 15.00 WIB

Evening Tea 15.00 – 17.00 WIB

Dinner Menu 19.00 – 21.00 WIB

Supper Menu 21.00 – 01.00 WIB





Breakfast

Breakfast untuk restoran memiliki pilihan hidangan seperti buah, juice, egg, cereal, pan cake, waffle, roti, daging ditambah makanan khas daerah. Menu khusus ditujukan untuk tamu. Variasi pilihan buah bisa macam-macam misalnya apel, anggur, nenas. Sedangkan variasi juice sama dengan buah ditambah dengan sari buah instant.

Variasi telur bisa berupa telur mata sapi, omelet, poach egg. Variasi cereal berupa hot cereal atau cold cereal. Variasi roti bisa berupa American bread, Croissant atau lainnya.



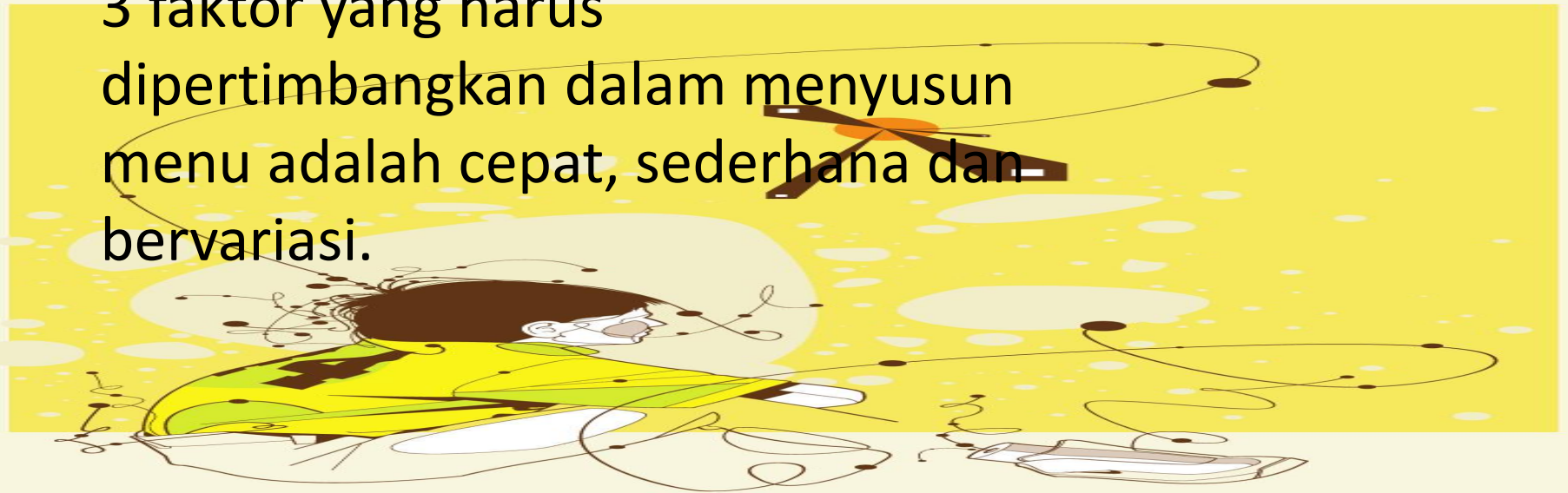
Brunch

Brunch ini berasal dari istilah breakfast and lunch. Menu brunch merupakan kombinasi kedua tipe menu tersebut. Beberapa menu brunch memasukkan menu favorit . Makanan lain yang disediakan merupakan pilihan seperti buah, *hot bread, egg, coffe and tea.*



LUNCH

Lunch merupakan menu makan siang. Coursenya lebih sedikit dari dinner. Menu lunch sering merupakan ligh main course (ringan) misalnya fruit juice, salad fruit. Ada 3 faktor yang harus dipertimbangkan dalam menyusun menu adalah cepat, sederhana dan bervariasi.



EVENING TEA

Biasanya disediakan makanan kecil, baik panas maupun dingin yang dikombinasikan dengan buah, macam-macam sosis, sandwich dan macam-macam snack. Makanan dibuat dalam porsi kecil.



DINNER

Dinner disajikan malam hari dan merupakan malam yang utama, karena bisa dinikmati dengan leluasa, tidak terburu-buru. Menu dinner dapat disajikan 3 sampai 6 course.

SUPPER

Supper dihidangkan pada tengah malam. Menu ini terdiri dari makanan kecil seperti sandwich, salad dan sejenisnya.

DASAR-DASAR PENYUSUNAN MENU

Selera Tamu/konsumen

Variasi menu yang akan disajikan

Penampilan Menu

Faktor Musim

Persediaan bahan makanan

Persediaan Peralatan



Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penyusunan Menu:

- a. Kebutuhan Gizi
- b. Kebiasaan Makan (*Food habits*)
- c. Menu Harus Bervariasi
- d. Biaya yang tersedia



Lanjutan...

e. Iklim dan Musim

f. Peralatan untuk Mengolah

g. Komposisi Bahan Makanan

h. Harga Makanan

i. Kebangsaan atau Suku



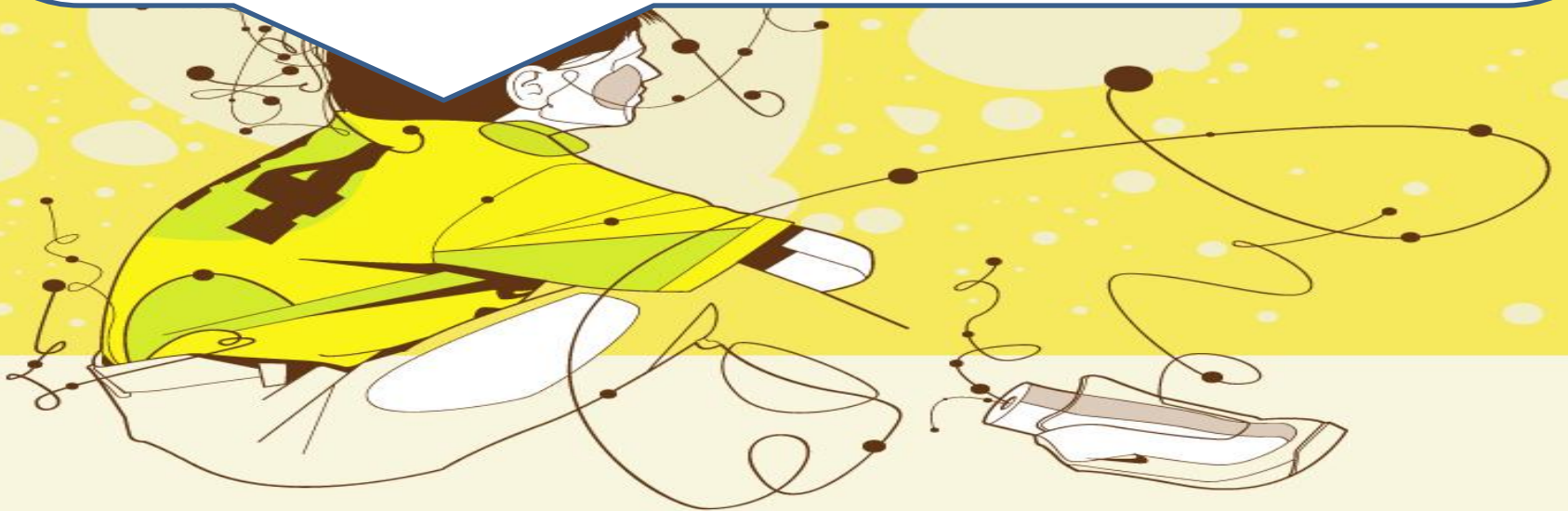
CARA MENULIS MENU

- Nama makanan dan minuman ditulis dengan bahasa yang jelas dan mudah dipahami menggunakan ejaan yang baku dan benar.
- Nama masakan asing harus diikuti keterangan bahasa Indonesia yang mudah dimengerti.
- Tulisan harus jelas terbaca untuk menghindari kesalah pahaman pembaca.



Prinsip dalam Penyusunan Menu

Hidangan harus sesuai, cocok, dan pantas untuk dimakan pembeli sehingga perlu memperhatikan penampilan (*appearance*) dan rasa (*flavor*)



Appetizer

Cold appetizer



Mixed fruit salad



Chicken hawaiian salad



Avocado vinaigrette



Shrimp cocktail



Nicouise salad

Winsor salad

Appetizer

Cold appetizer (Indonesia)



Gado-gado



Rujak cingur



Rujak pengantin



Asinan



Lotek



Rujak gobet

Hot appetizer Continental



Bitter ballon



Risoles



Pizza mini



Chicken pie



Sttufed egg



Choux paste rougut



Macaroni scotel

Hot appetizer (Indonesia)



Pastel



Lumpia



Sarang burung tahu



Martabak telur



Sosis solo

Soup

Hot soup



Cream of mushroom soup



Corn soup



Consomme



Clear of vegetable soup



Cream of carrot soup



Macarani soup

Soup

Hot soup (Indonesia)



Timlo solo



Sup matahari



Sup ayam jamur



Sup mandarin

Macam-macam soto

Soup

Cold soup



Gaspacho andalouse



Cream soup

MAIN COURSE

Main course (beef)



Beef steak with tomato sauce



Beef stroganoff



Bone steak



Hamburger holstein



Sirlon steak

MAIN COURSE

Main couse (chicken)



Chicken gordon bleu



Chicken cutlet milanaise

- Chicken chop steak with tomato sauce
- Chicken wing with mushroom sauce
- Chicken in the basket

Main course (fish)



Poached salmon



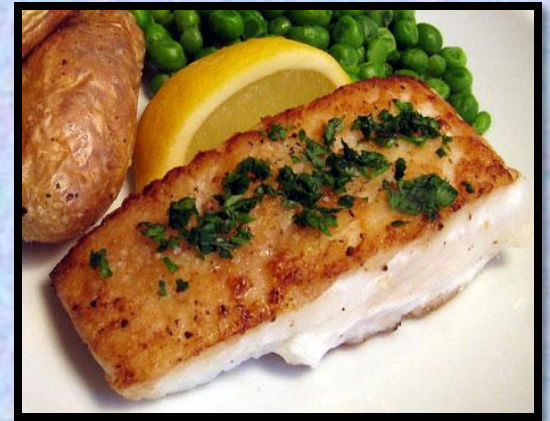
Fish broth



Steak salmon with lemon sauce



Stewed shrimp



Fish meuniere

Main course (egg)



Two farm fresh egg any style



Fluffy three eggs omellete



Corned beef with two poached egg

DESSERT

Dessert Continental



Banana split



Pancake chocolate



Apple fitter



Slice fresh fruit



Fruit cocktail

- Puding chocolate with vanilla sauce
- Fruit salad
- Brownies with vanilla ice cream
- Lemon ice cream

DESSERT

Desert (Indonesia)



Mandarin cake



Kue talam

- Sup buah
- Rujak serut

TERIMA
KASIH



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Tema	: Perabot, Lenan, Peralatan Makan dan Minum, Alat Hidang
Pertemuan ke-	: 3-4
Alokasi Waktu	: 2×6×45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.1 Mendeskripsikan perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang

- Indikator:
- Mendeskripsikan perabot lenan dan peralatan hidang di restoran
 - Mengidentifikasi perabot, lenan dan peralatan hidang di restoran
 - Mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman:
 - *China ware*
 - *Glass ware*
 - *Silver ware*
 - *Assesories* meja

- Lenan untuk restoran

4.1 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (*polishing* peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

Indikator: - langkah-langkah peralatan penataan meja

- Membersihkan peralatan makanan dan minuman
 - *China ware*
 - *Glass ware*
 - *Silver ware*
 - *Assesories* meja
 - Lenan untuk restoran

C. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang dengan tepat
2. Peserta didik dapat menjelaskan fungsi perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang dengan tepat
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang dengan tepat
4. Peserta didik dapat menjelaskan langkah-langkah membersihkan peralatan makan dan minum (*china ware, glass ware, silver ware, assecories* meja)

D. Materi Pembelajaran

- a. Jenis - jenis perabot, peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- b. Fungsi perabot, peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
- c. Langkah-langkah membersihkan peralatan makan dan minum (*china ware, glass ware, silver ware, accessories* meja, lenan untuk restoran)

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific Learning*.
2. Model/Strategi : *Project Based Learning*.
3. Metode : Ceramah, Diskusi, Tanya Jawab, dan Penugasan.

F. Media, Alat dan Sumber Belajar

1. Media : Laptop, LCD, Hand Out perabot, peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan
2. Alat : Foto/Gambar/Film.
3. Sumber belajar :
Marsum W.A. 1999. *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
Budiharti Sudjaja dan Masye Manaffee Sondak. 1999. *Tata Hidang I*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 3

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan media dan alat serta buku yang diperlukan.2. Guru menyampaikan topik tentang perabot, lenan, peralatan makan dan minum (<i>chinaware</i>, <i>glassware</i>), alat hidang.3. Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual.4. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai.	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengamati foto/gambar/film/atau membaca Hand Out tentang perabot, peralatan makan dan minum (<i>chinaware</i> dan <i>glassware</i>), alat hidang.• Mendengar, melihat, dan menyimak berbagai materi tentang perabot, peralatan makan dan minum (<i>chinaware</i> dan <i>glassware</i>), alat hidang. <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengajukan pertanyaan tentang perabot, peralatan makan dan minum alat hidang <p>Mengeksperimenkan/Mengeksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru menyiapkan 1 tray berisi jenis-jenis lenan, peralatan makan dan minum (<i>chinaware</i> dan <i>glassware</i>), alat hidang• Guru memberikan tugas kepada setiap kelompok untuk berdiskusi menganalisis dan menggolongkan jenis-jenis lenan, peralatan makan dan minum	240 menit

	<p>(<i>chinaware</i> dan <i>glassware</i>), alat hidang</p> <p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru berkeliling ke meja peserta didik, dan menanyakan tentang tugas kelompok yang kurang jelas. <p>Menyimpulkan:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru bersama peserta didik menyimpulkan tentang materi perabot, lenan, peralatan makan dan minum (<i>chinaware</i> dan <i>glassware</i>), alat hidang. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru mencari umpan balik secara lisan dan random tentang penguasaan peserta didik tentang perabot, lenan, peralatan makan dan minum (<i>chinaware</i> dan <i>glassware</i>), alat hidang Guru meminta peserta didik untuk melakukan refleksi terkait jalannya pembelajaran. Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil pemaparan perwakilan kelompok tentang perabot, lenan, peralatan makan dan minum (<i>chinaware</i> dan <i>glassware</i>), alat hidang Guru menyampaikan materi minggu depan pengenalan jenis-jenis peralatan makan dan minum (<i>silverware</i> dan <i>table accesories</i>) dan langkah-langkah membersihkan peralatan makan dan minum (<i>polishing</i>) dilanjutkan mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar. 	15 menit

Pertemuan 4

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan media dan alat serta buku yang diperlukan. Guru menyampaikan topik tentang peralatan makan dan minum (<i>silverware</i> dan <i>table accesories</i>) dan langkah-langkah membersihkan peralatan makan dan minum (<i>polishing</i>) Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai. 	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/gambar/film/atau membaca Hand 	240 menit

	<p>Out tentang jenis-jenis peralatan makan dan minum (<i>silverware</i> dan <i>table accessories</i>) dan langkah-langkah membersihkan peralatan makan dan minum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendengar, melihat, dan menyimak berbagai materi tentang jenis-jenis peralatan makan dan minum (<i>silverware</i> dan <i>table accessories</i>) dan langkah-langkah membersihkan peralatan makan dan minum <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan tentang jenis-jenis peralatan makan dan minum (<i>silverware</i> dan <i>table accessories</i>) dan langkah-langkah membersihkan peralatan makan dan minum <p>Mengeksperimenkan/Mengeksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan tugas untuk setiap kelompok berdiskusi, menganalisis dan menggolongkan jenis-jenis peralatan makan dan minum (<i>silverware</i> dan <i>table accessories</i>) yang ada di tray. • Guru memberikan tugas kepada setiap kelompok untuk mempraktekkan langkah-langkah membersihkan peralatan makan dan minum (<i>polishing</i>) <p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru berkeliling ke meja peserta didik, dan menanyakan tentang tugas kelompok yang kurang jelas. <p>Menyimpulkan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru bersama peserta didik menyimpulkan tentang materi perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang • Guru memberikan ujian ulangan materi perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mencari umpan balik secara lisan dan random tentang penguasaan peserta didik tentang perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang • Guru meminta peserta didik untuk melakukan refleksi terkait jalannya pembelajaran. • Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil pemaparan perwakilan kelompok tentang perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang, dilanjutkan mengakhiri pembelajaran dengan 	15 menit

	mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar.	
--	---	--

H. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

1. Teknik : Tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen : Terlampir
4. Kunci dan pedoman penskoran : Terlampir
5. Tugas

Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian Pengetahuan

Indikator	Instrumen
Siswa dapat menyebutkan, menjelaskan fungsi jenis-jenis perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang	Daftar pertanyaan dan kunci jawaban (TERLAMPIR)

2. Penilaian Keterampilan

Indikator	Instrumen
Siswa dapat mempraktekkan langkah-langkah membersihkan peralatan makan dan minum (polishing) : chinaware, glassware, silverware, table accessories	Daftar penilaian psikomotor (TERLAMPIR)

3. Penilaian Sikap

Indikator	Instrumen
Toleransi. <ol style="list-style-type: none"> 1. Menghormati pendapat orang lain. 2. Bergaul dengan teman tanpa membedakan. Percaya diri. <ol style="list-style-type: none"> 3. Melakukan tindakan tanpa ragu-ragu. 4. Mampu membuat keputusan dengan cepat dan tepat. 5. Berani mempresentasi didepan kelas. 	TERLAMPIR

Mahasiswa PPL,

Klaten, 22 Agustus 2014
Guru Pembimbing,

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Mengetahui
Koordinator Pembimbing PPL SMK N 3 Klaten

Ir. Widyasworo Hidayati, M.Pd.
NIP. 19680717 200012 2 001

Lampiran 1.

Penilaian Pengetahuan (*Pre Test Tanya Jawab*)

1. Sebutkan macam-macam perabot yang digunakan di restoran?
2. Sebutkan macam-macam linen yang diperlukan di restoran?
3. Sebutkan macam-macam linen yang diperlukan dalam hidangan *buffet*?
4. Bagaimanakah susunan peletakan linen di meja restoran?
5. Sebutkan *5 chinaware*, *5 silverware*, *5 glassware* dan *table accessories*?

Jawaban:

1. Perabot Restoran
 - a. *Table (Meja makan)*
 - b. *Chair (kursi)*
 - c. *Mini bar*
 - d. *Side board*
2. Macam-macam Linen yang diperlukan di restoran:
 - a. *Moulton*
 - b. *Table Cloth*
 - c. *Slip Cloth*
 - d. *Napkin*
 - e. *Service cloth*
 - f. *Arm towel*
 - g. *Glass towel*
 - h. *Skirting*
3. Macam-macam linen yang diperlukan dalam hidangan *buffet*
 - a. *Moulton*
 - b. *Table Cloth*
 - c. *Slip Cloth*
 - d. *Skirting*
 - e. *Service cloth*
4. Susunan peletakan linen di meja restoran:
 - a. *Moulton*
 - b. *Table Cloth*
 - c. *Slip Cloth*
5. Sebutkan *5 chinaware*, *5 silverware*, *5 glassware* dan *table accessories*

<i>Chinaware</i>	<i>Silverware</i>	<i>Glassware</i>	<i>Table Accessories</i>
<i>B&B plate</i>	<i>Dessert knife</i>	<i>Water goblet</i>	<i>Salt & Pepper</i>
<i>Dessert plate</i>	<i>Dessert fork</i>	<i>Juice glass</i>	<i>Flower Vas</i>
<i>Dinner plate</i>	<i>Dinner knife</i>	<i>Red wine</i>	<i>Table number</i>
<i>Soup cup and soucer</i>	<i>Dinner fork</i>	<i>White cine</i>	<i>Ashtray</i>
<i>Tea cup and saucer</i>	<i>Butter spider</i>	<i>Cooktail glass</i>	<i>Tooth pick</i>

Penilaian Hasil Belajar

A. Tugas Kelompok

1. Mencari gambar-gambar skirting (Rok Meja) dari foto, internet, koran, majalah dan sumber yang lain
2. Masing-masing anak mencari 2 gambar skirting, di print atau di temple di lembar HVS F4 (1 lembar untuk 1 anak)
3. Dikumpulkan 1 kelompok menggunakan stopmap.

Lampiran Nilai

DAFTAR REKAPITULASI NILAI

No	NIS	NAMA	NILAI		
			SIKAP	PENGETAHUAN	KETERAMPILAN
1	8102	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	7,94	80	85
2	8103	ALMA FANI YUNIAR	8,13	80	85
3	8104	ANGGALIH SARWA UTAMA	8,13	84	85
4	8105	ANITA KUSUMA DEWI	8,13	84	85
5	8106	ASTINA SURYANI	8,13	84	85
6	8107	DIAH SASI RETNO GUMILAR	8,13	80	85
7	8108	DIYA SANTI	8,13	84	85
8	8110	ELISABET ANGGUN CAHYANING. P	8,13	84	85
9	8111	ERLINDA YUKA PRATIWI	8,13	84	85
10	8112	FERA DEWI ASTUTI	8	84	85
11	8113	HANI YULIANA ASTRID	8,13	84	85
12	8114	HENI WIJAYANTI	8,13	84	85
13	8115	IKA WAHYUNINGSIH	8,13	80	85
14	8116	MEI IPI PUSPITA	8,13	84	85
15	8117	MELINDA RISKANURCAHYANI	8	84	85
16	8118	NADITA FERENANDA	8,13	84	85
17	8119	NIA AGUSTININGRUM	8,13	81,5	85
18	8120	PRASETYA NURUL NOVIANI	8,13	84	85
19	8121	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	8,13	84	85
20	8122	SEPTI NURUL KASANAH	8,13	81,5	85
21	8123	SISKA SRI MARHENI	8,13	81,5	85
22	8124	TITA HASTIRA	7,88	84	85
23	8125	WERDI DWI ALFIANTI	8,25	81,5	85
24	8126	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	8,13	84	85

PRAKTIK KELOMPOK (Perabot, Linen, Alat Makan dan Alat Hidang)

DAFTAR NILAI MACAM-MACAM BENTUK SKRITING				
KELOMPOK	KRITERIA PENILAIAN		TOTAL	RATA-RATA
	KREATIFITAS GAMBAR	KEJELASAN GAMBAR		
Kelompok 1	85	83	168	84
Kelompok 2	85	83	168	84
Kelompok 3	80	83	163	81,5
Kelompok 4	80	80	160	80
Kelompok 5	85	83	168	84

Keterangan:	
Kreatifitas Gambar	79-83
Kejelasan Gambar	80-90



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

PERABOT, LENAN, PERALATAN MAKAN DAN MINUM, ALAT HIDANG

A. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.1 Mendeskripsikan perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang

- Indikator:
- Mendeskripsikan perabot lenan dan peralatan hidang di restoran
 - Mengidentifikasi perabot, lenan dan peralatan hidang di restoran
 - Mengidentifikasi peralatan makanan dan minuman:
 - *China ware*
 - *Glass ware*
 - *Silver ware*
 - Assesories meja

1.1 Merencanakan persiapan peralatan penataan meja (polishing peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan

- Indikator:
- langkah-langkah peralatan penataan meja
 - Membersihkan peralatan makanan dan minuman
 - *China ware*
 - *Glass ware*
 - *Silver ware*
 - Assesories meja
 - Lenan untuk restoran

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang dengan tepat
2. Peserta didik dapat menjelaskan fungsi perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang dengan tepat
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi perabot, lenan, peralatan makan dan minum, alat hidang dengan tepat
4. Peserta didik dapat menjelaskan langkah-langkah membersihkan peralatan makan dan minum (*china ware, glass ware, silver ware, assecories meja*).



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

C. Uraian Materi

1. Perabot

Keberhasilan suatu restoran ditentukan bukan hanya dari pelayanan makanan saja, tetapi juga cara pengaturan ruangan, perabot, linen, peralatan hidangan dan perlengkapan lain yang dibutuhkan pramusaji dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya.

Hal-hal yang perlu diperhatikan waktu membeli dan memilih perabot dan peralatan ditentukan oleh beberapa faktor, yaitu:

a. Tipe pelayanan yang akan dilakukan oleh restoran

Umumnya cara pelayanan yang dipakai ialah:

- 1) Pelayanan secara *America/Ready plate service*
- 2) Pelayanan secara *Rusia/Platter service*
- 3) Pelayanan secara *Perancis/Gueridon service*
- 4) Pelayanan secara *Inggris/Family service*
- 5) Pelayanan secara *Prasmanan/Buffer service*

Pelayanan yang banyak digunakan adalah pelayanan secara Amerika dan prasmanan karena tidak banyak membutuhkan alat dan tenaga pelayan.

b. Jenis tamu yang diharapkan

Pertimbangan ini terutama ditujukan untuk perabot, peralatan makan, minum, hidangan dan linen. Untuk tamu rombongan atau group diperlukan perabot dan peralatan yang banyak. Untuk itu, jenis tamu perlu dipertimbangkan pada waktu membeli perabot dan peralatan.

c. Warna dan desain (*design*) restoran

Penampilan restoran dinilai bukan hanya karena perabot dan peralatan yang mahal dan ukuran yang tepat, tetapi juga kombinasi warna dan desain yang sesuai.

d. Denah ruangan

Kita harus membuat denah dalam perencanaan ruangan agar perabot yang sudah disiapkan dapat ditempatkan sesuai rencana. Pembelian perabot harus disesuaikan dengan luas ruangan supaya tamu yang masuk merasa nyaman, serta berkesan tidak terlalu penuh.

e. Dana yang tersedia

Dana sangat berperan dalam pengadaan perabot dan peralatan untuk tata hidang. Untuk itu dana perlu dipikirkan dalam perencanaan pengadaan perabot dan peralatan

Dalam mendirikan suatu restoran harus mempunyai segala sesuatu yang mendukung operasional agar dapat berjalan dengan baik. Peralatan itu terdiri dari perabot, *linen*, *chinaware*, *silverware*, *glassware*, *other equipment*, dan cara membersihkan peralatan.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

Perabot (*furniture*) untuk restoran harus benar-benar dipilih yang tepat sehingga dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhan. Perabot itu harus praktis, enak dipakai, dan modelnya *up to date*. Perabot kebanyakan dibuat dari kayu karena kayu banyak macamnya, permukaannya kuat, tidak mudah melengkung, dan warnanya tidak berubah.

Biasanya selain menggunakan bahan utama kayu, ada juga perabot yang dibuat dari bahan utama alumunium, plastik atau *fiber glass*. Keuntungan memakai ketiga bahan utama tersebut yaitu karena mudah dibersihkan, tidak berat mudah dipindahkan, harganya tidak terlalu mahal, tahan lama, dan dapat diatur dalam deretan besar menurut warna dan desainnya.

Hal-hal yang perlu diingat waktu membeli peralatan untuk keperluan restoran ini:

- Tipe pelayanan yang akan ditampilkan di restoran itu,
- Tipe tamu-tamu yang diharapkan
- Kelenturan dalam pemakaian atau *flexible*
- Design* atau model yang dingin
- Warna yang disenangi
- Mudah disimpan
- Perbandingan yang pecah, misalkan untuk barang yang dapat pecah/rusak.
- Tetap dapat digunakan kelak
- Harga dan dana yang tersedia

Perabot yang akan dibahas dalam kesempatan ini ialah:

- Table/Meja

Bentuk meja makan ada bermacam-macam, ada yang bulat, persegi panjang, dan segi empat dan setiap meja ada untuk 2 orang, 4 orang dan 12 orang tamu.

Bentuk-bentuk yang paling umum ialah:




- Bentuk bulat, ada berbagai macam ukurannya.
- Bentuk elips atau lonjong lonjong.
- Bentuk bujur sangkar (*square table*)
- Bentuk empat persegi panjang (*oblong table*)

Selain bentuknya, meja makan juga bermacam-macam seperti berikut ini:



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

Tabel 1. Klasifikasi Kapasitas Meja




Kapasitas	Klasifikasi Meja		
	Plastik/FiberGlass	Alumunium	Kayu
	Meja Persegi Empat (Square Table)	Meja Persegi Panjang (Rectangulare Table)	Meja Bulat (Round Table)
			
2 orang	60 cm x 60 cm	-	20 cm
4 orang	100 cm x 100 cm	-	90 cm
6 orang	-	60 cm x 150 cm	150 cm
12 orang	-	120 cm x 240 cm	-

b. Kursi/chair

Kursi yang digunakan di restoran terdiri dari aneka ragam corak, baik bahan maupun model dan warnanya. Kursi-kursi itu berfariasi, bentuk, tinggi dan lebarnya.

Ukuran kursi yang umum digunakan ialah tinggi tempat duduk 46 cm dari lantai, lebar tempat duduk 46 cm, tinggi sandaran kursi dari lantai 1 m. kursi untuk bar ukurannya lebih tinggi dengan sandaran maupun tanpa sandaran.

Berikut ini jenis-jenis kursi yang biasa digunakan di restoran:

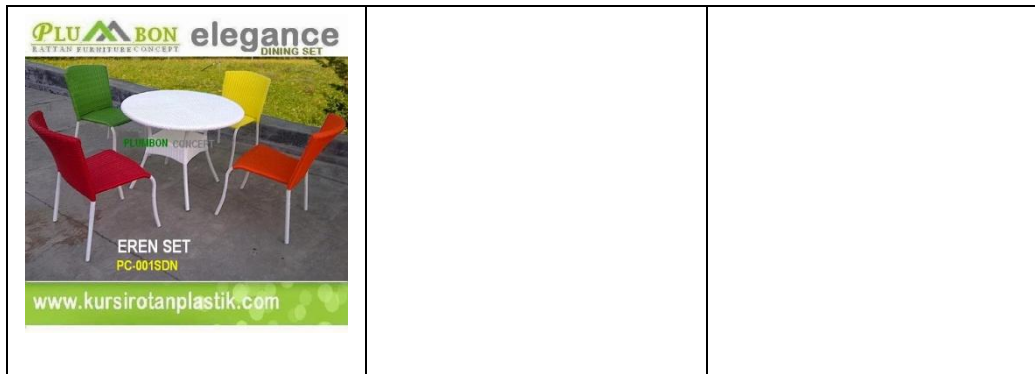
Klasifikasi Kursi		
Plastik/FiberGlass	Alumunium	Kayu
		
		



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG



Gambar 2. Perabotan Kursi

c. *Side board*

Lemari persediaan (*side board*) adalah semacam lemari yang mempunyai bagian-bagian seperti rak-rak dan laci. Lemari persediaan diletakkan didekat meja makan. *Side board* berfungsi sebagai tempat menyimpan alat-alat yang diperlukan pada waktu pelayanan sehingga memudahkan pekerjaan pramusaji. Selain alat-alat makan, *side board* dilengkapi pula dengan lenan untuk keperluan menutup meja.

Ukuran *side board* tergantung pada :

- 1) Cara pelayanan dan menu yang dihidangkan
- 2) Banyaknya meja yang dapat dilayani dari satu *side board*
- 3) Jumlah macam alat-alat yang dipakai.



Gambar 3. *Side board*

2. Lenan

Linen adalah barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran. Linen termasuk perlengkapan restoran yang cukup mahal harganya. Oleh karena itu selain penggunaannya harus dihemat dan hati-hati, kontrolnya pun harus teliti. Jumlah serbet makan atau napkin suatu restoran minimal dua kali lipat dari jumlah kursi yang ada, begitupun taplak meja harus dua kali lipat jumlah meja yang ada, tujuannya apabila yang satu kotor yang lain sudah siap pakai yang disimpan di *House Keeping Department* atau *Linen Room*.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

Jika sudah selesai digunakan, linen yang kotor disimpan, dihitung dan diserahkan ke *House Keeping Department* atau *Linen Room* untuk diganti dengan yang bersih. Karena biaya untuk pencucian dan penyetrikaan linen itu cukup mahal maka cara pemakaiannya harus benar-benar hemat dan cermat, tetapi tanpa mengurangi mutu pelayanan. Serbet makan yang kotor dihitung dan tiap 10 lembar dijadikan satu sehingga akan memudahkan kontrol. Taplak meja diatur sedemikian rupa, dikelompokkan sesuai dengan ukurannya sehingga akan mudah untuk menghitungnya.

Linen untuk keperluan restoran, seperti taplak meja, serbet makan, slip cloth, skirting dan moulton banyak variasinya, bermacam-macam kualitas, design serta warnanya. Tergantung dari kelas restoran itu sendiri serta seni dari *Food and Beverage Manager*. taplak meja selain terbuat dari bahan kapas atau *cotton*, juga ada yang terbuat dari bahan sintetis seperti nilon dan rayon.

Untuk menjaga linen agar tetap bersih dan terjaga kerapiannya, kita harus tahu bagaimana cara penyimpanan linen, yaitu sebagai berikut:

- Dikelompokkan dengan sejenisnya, misalnya serbet makan dengan serbet makan, lap gelas dengan lap gelas, dan seterusnya. Untuk taplak meja, pengelompokkan didasarkan pada ukurannya. Taplak yang berukuran sama dikelompokkan menjadi satu.
- Ditumpuk secara rapi dan lipatan yang menghadap ke arah luar agar mudah dihitung.
- Kalau linen tidak disimpan di dalam lemari, haruslah dineri tutup agar permukaannya terhindar dari kotoran atau debu.

Penggunaan linen di restoran tergantung pada:

- Kelas dari restoran itu sendiri.
- Tipe dari para langganan atau *clientele*.
- Cost* atau harga dasar yang disajikan.
- Macam menu yang disajikan.
- Macam pelayanan yang ditampilkan.

Macam-Macam Linen yang Diperlukan di Restoran

Untuk linen sendiri dapat dibedakan menjadi delapan macam, diantaranya ada *moulton*, *table cloth*, *slip cloth*, *napkin*, *service cloth*, *arm towel*, *glass towel* dan *skirting*. Jenis linen ini banyak kita jumpai di berbagai restoran, baik yang restoran biasa sampai restoran mewah.

Keperluan linen untuk meja makan restoran terdiri dari : *Moulton*, *table cloth*, *slip cloth*, *napkin* (*guest napkin*)



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

Keperluan linen untuk meja prasmanan terdiri dari : *Moulton*, *table cloth*, *slip cloth*, *skirting*, *service cloth*.

a. *Moulton*

Moulton atau kain peredam bunyi ini biasanya digunakan untuk penutup meja makan sebelum dilapisi taplak meja. *Moulton* digunakan dalam restoran ini bertujuan untuk meredam bunyi apabila ada benda yang jatuh di atas meja makan dan dapat juga menahan air yang tumpah saat perjamuaan makan berlangsung.



Gambar 1.3. *Moulton*

b. *Table Cloth*

Table cloth atau taplak meja di restoran biasanya berukuran 137cm x 137cm yang digunakan untuk meja berukuran 76cm, atau meja bundar berdiameter 1 meter. Meja persegi panjang menggunakan taplak meja berukuran 183cm x 24cm.



Gambar 1.2. *Table Cloth*

c. *Slip Cloth*

Slip cloth digunakan untuk menutupi noda atau tumpahan pada taplak meja yang sudah dipasang dan tidak sempat diganti. Ukuran dari *slip cloth* ini ialah 1m x 1m



Gambar 1.4. *Slip cloth*

d. *Napkin*

Napkin atau yang disebut serbet tamu (*guest napkin*) mempunyai fungsi sebagai penghias meja makan, untuk menutupi pangkuan di waktu makan, untuk mengelap mulut sehabis makan, dan dapat sebagai tanda kita sudah selesai atau belum selesai makan pada suatu restoran. Ukuran *napkin* adalah 40 cm x 40 cm atau 50 cm x 50 cm

Fungsi napkin sebagai tanda tamu belum meninggalkan meja kepada waiter:



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

Memberikan kode atau isyarat kepada pelayan. Jika anda ingin meninggalkan meja makan sebentar, misalnya ke toilet atau ada keperluan lain dan akan kembali ke meja makan. Lipat serbet segi empat dan letakkan serbet diatas sandaran atau pegangan kursi. Jika kursi tidak memiliki sandaran atau pegangan, letakkan serbet diatas tempat duduk. Ini sebagai tanda kepada pelayan agar alat makan dan hidangan di atas meja makan anda tidak dibersihkan karena anda akan kembali lagi.



Gambar 1.5. *Napkin*

e. *Service Cloth*

Service cloth merupakan serbet yang khusus digunakan oleh *waiter*, terutama untuk membersihkan peralatan restoran pada saat *set-up* atau saat pelayanan. *Service cloth* ini bisa dibuat dari taplak meja yang sudah tidak terpakai namun kondisinya masih baik.



Gambar 1.6. *Service cloth*

f. *Arm Towl*

Serbet untuk pramusaji (*arm towl/waiter cloth/service cloth*) dipakai untuk kelengkapan *uniform* dan untuk melindungi tangan agar tidak terkena panas dari piring makan dan untuk menahan air yang menetes dari karaf waktu menuangkan air ke dalam gelas. Ukuran arm towl adalah 46 cm x 50 cm dan 36 cm x 42 cm



Gambar 1.7. *Arm Towl*



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

g. *Glass Towl*

Serbet untuk gelas (*glass towl*) berguna untuk menggelap semua peralatan restoran yang akan dipergunakan untuk menata meja makan maupun untuk melengkapi persediaan peralatan di *side board*. Serbet ini terbuat dari bahan kapas (*cotton*) karena mudah meresap air dan tidak berbulu.



Gambar 1.7. *Glass Towl*

h. *Skriting*

Skriting berguna untuk menutup keliling bagian bawah meja sehingga segala sesuatu yang ada dibawah meja itu tidak kelihatan dan nampak rapi. Biasanya *skriting* ini terbuat dari kain atau batik yang panjang, tergantung dengan ukuran mejanya. *Skriting* digunakan pada saat meja disusun prasmanan, konperensi, seminar atau *special party*.



Gambar 1.8. *Skriting*

Macam-Macam Lipatan Napkin






Dalam penggunaan napkin di sebuah restoran tentunya napkin dibuat lipatan-lipatan semenarik mungkin yang berfungsi sebagai daya tarik kepada konsumen. Lipatan yang dihasilkan sangat beragam.

Contoh-contoh lipatan napkin yang sering kita jumpai di dalam restoran, yaitu sebagai berikut








SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

Tabel Macam-Macam Lipatan Napkin

NO	NAMA LIPATAN NAPKIN	GAMBAR LIPATAN NAPKIN
1.	The Banana	
2.	The Bishop Maiter	
3.	The Candle	
4.	The Cinderlela	
5.	The Cock Comb	



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

6.	Cutleries Holder	
7.	The Norwegian Qlaicer	
8.	The Raisining Sun Fan	
9.	Thre Pyramid	
10.	The Rose	

Tabel 1.5. Macam-Macam Lipatan Napkin
(sumber: dok.pribadi)



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG



Penting lo...

Untuk mencuci *napkin* harus ditambahkan tepung kanji, agar *napkin* menjadi kaku kembali dan dapat dibentuk dengan baik.

3. Alat Hidang (Peralatan Makan dan Minum)

a. Pengertian Alat Hidang

Keberhasilan dalam melaksanakan pelayanan makanan (*food service*) sangat ditentukan oleh adanya kelengkapan peralatan yang dapat menunjang operasional restoran. Dan pastinya harus mengetahui terlebih dahulu tentang peralatan apa saja yang digunakan. Tentunya untuk mengenal peralatan tersebut kita harus mengetahui dahulu alat hidangnya. Alat hidang merupakan peralatan yang digunakan untuk perjamuan makan yang sudah disiapkan diatas meja makan. Biasanya alat hidang ini terbuat dari keramik, perak dan jenis kaca.

b. Macam-Macam Alat Hidang

Alat hidang yang perlu anda ketahui mempunyai beberapa kelompok, diantaranya yaitu:






1) *Chinaware*

Chinaware adalah semua jenis peralatan yang terbuat dari porselin dan keramik. Jenis peralatan ini memiliki aspek yang sangat penting dalam menunjang penampilan makanan yang dihidangkan kepada tamu. Disamping itu, dilihat dari segi pemandangan tamu yang makan, akan memberi kesan seakan-akan semua peralatan yang digunakan sama seperti yang biasa dipakai dirumahnya sendiri. Bentuk, ukuran dan kualitas *chinaware* antara yang satu dengan yang lainnya akan berbeda-beda, tergantung dari pabrik pembuatannya. Dibawah ini contoh-contoh dari peralatan yang termasuk dalam *chinaware*.








SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

Tabel Macam-Macam *Chinaware*

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
1	Oval Platter		Tempat hidangan pada pelayanan Russian Service
2	Show Plate		Piring besar untuk alas napkin atau alas dinner plate saat table setting
3	Dinner Plate		Alat menyajikan main course (hidangan utama) berukuran $\pm 28\text{-}31$ cm
4	Dessert Plate		Piring untuk penghidangan <i>appetizer</i> (hidangan pembuka) dan juga untuk <i>dessert</i> (hidangan penutup)
5	B&B Plate		Piring untuk penghidangan roti dan mentega, diameter: 17-20 cm








SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

6	Soup Plate		Untuk menghidangkan soup (thick soup)
7	Soup Cup		Untuk menghidangkan soup (clear/thin soup)
8	Tea/coffee Cup		Untuk menghidangkan tea or coffee
9	Egg Cup		Untuk menghidangkan boiled egg, biasanya dilengkapi saucer dan tea spoon
10	Soup Cup Saucer		Alas dari soup cup



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

11	Tea/Coffee Cup Saucer		Alas dari tea/coffe cup
12	Tea Pot		Teko untuk teh, bisa untuk 3-4 porsi atau lebih
13	Coffee Pot		Teko untuk kopi, bisa untuk 3-4 porsi atau lebih
14	Milk Jug		Tempat untuk <i>fresh milk</i> (susu) panas atau dingin, biasanya dialas saucer
15	Cream Jug		Untuk tempat krimmer



SMK NEGERI 3 KLATEN HAND OUT PEMBELAJARAN TATA HIDANG

16	Gravy jug		Untuk tempat sauce
17	Soup Bowl		Untuk menghidangkan soup, dilengkapi dengan alas saucer
18	Sugar Bowl		Mangkuk kecil untuk tempat gula pasir
19	Butter/jam dish		Tempat butter atau jam (selai)
20	Sauce dish		Tempat sauce (chili and tomato sauce)
21	Butter Dish		Tempat menyajikan butter, dilengkapi tutup untuk mencegah butter meleleh

Tabel 1.2. *Chinaware*
(sumber: <http://www.google.co.id/>)



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

2) Glassware





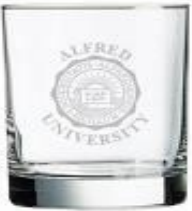
Peralatan makan yang terbuat dari jenis kaca (gelas). *Glassware* digunakan untuk keperluan pelayanan makanan dan minuman biasanya berbentuk gelas dengan berbagai variasi dan desain sesuai dengan kebutuhan dari suatu restoran. Pemakaian gelas disesuaikan dengan jenis dari hidangan yang disajikan. Gelas yang biasa ada di restoran dibagi ke dalam dua bagian, yaitu Gelas tidak berkaki (*Unsteam glass*) dan Gelas berkaki (*Steam glass*).

Tabel Macam-Macam *Glassware*

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
A. 1	<u>Stemmed Glass</u> Water Goblet		Gelas untuk menyajikan air putih (mineral water)
2	White Wine Glass		Gelas untuk menyajikan anggur putih (white wine) sebagai peneman hidangan main course untuk daging yang berwarna putih seperti hidangan fish
3	Red Wine Glass		Gelas untuk menyajikan anggur merah (red wine) sebagai peneman hidangan main course untuk daging yang berwarna merah seperti beef, lamb, atau pork
4	Brandy Glass		Gelas untuk menyajikan minuman beralkohol brandy



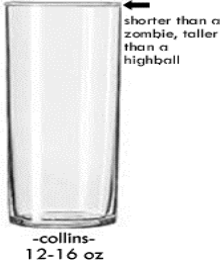
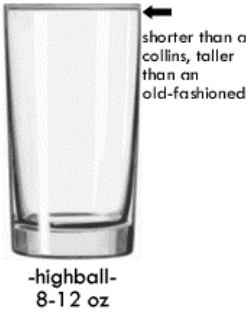



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

5	Pina Colada Glass/ Poco Grande		Gelas untuk menyajikan minuman pina colada atau bisa juga untuk menyajikan minuman lainnya seperti juice atau miklshake
6	Cocktail Glass		Gelas untuk menyajikan minuman jenis cocktail
7	Champagne Saucer Glass		Gelas untuk penyajian champagne
8	Ice Cream Glass		Gelas untuk menyajikan ice cream
B. 1	<u>Unstemmed Glass</u> Old Fashion Glass		Gelas untuk menyajikan minuman beralkohol tinggi dengan penambahan es batu
2	Beer Glass/Mug		Gelas untuk menyajikan beer



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

			
3	Pilsener Glass		Gelas untuk menyajikan juice
4	Collins Glass	 <p>shorter than a zombie, taller than a highball</p> <p>-collins- 12-16 oz</p>	Gelas untuk menyajikan soft drink
5	Highball Glass	 <p>shorter than a collins, taller than an old-fashioned</p> <p>-highball- 8-12 oz</p>	Gelas untuk menyajikan air mineral
6	Breakfast Juice Glass		Gelas untuk menyajikan juice pada saat breakfast

Tabel 1.3. *Glassware*
(sumber: <http://www.google.co.id/>)



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

3) *Silverware*

Silverware adalah peralatan yang terbuat dari stainless steel, silver (perak) yang dipergunakan untuk makan di restoran dan biasanya ditata diatas meja.

Silverware juga sering disebut peralatan makan, peralatan makan ini dapat dibagi dalam tiga kategori, yaitu:

- a) *Flatwares* : mengacu pada semua jenis sendok dan garpu.
- b) *Cutleries* : meliputi semua jenis pisau atau alat pemotong lainnya.
- c) *Hollowares* : terdiri dari semua jenis peralatan yang berongga.



Gambar 1.1. *Flatware dan Cutleries*
(sumber: <http://www.bexfield.co.uk>)

Keterangan:

No	Nama Alat	Fungsi	No	Nama Alat	Fungsi
1	Salt spoon		21	Cake server	
2	Mustard spoon		22	Sauce ladle	
3	Demitasse spoon		23	Fruit server	
4	Tea spoon		24	Serving spoon	
5	Grape fruit spoon		25	Nut crackers	
6	Oyster fork		26	Grape scissors	
7	Escargot fork		27	Butter knife	
8	Fruit forkr knife		28	Sugar tong	
9	Fruit knife		29	Olive spoon	







SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

10	Dessert spoon		30	Cocktail fork	
11	Dessert fork		31	Sardine server	
12	Desssert knife		32	Caddy spoon	
13	Fish fork		33	Jam spoon	
14	Fish knife		34	Fish server (knife)	
15	Soup spoon		35	Fish server (fork)	
16	Dinner fork		36	Salad server spoon	
17	Dinner knife		37	Salad server fork	
18	Soup ladle		38	Asparagus server	
19	Basting spoon		39	Pie server	
20	Cake spatula				



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

Tabel Macam-Macam Hollowares

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
1	Coffe Pot		Untuk tempat kopi dengan isi untuk 3-4 porsi
2	Tea Pot		Untuk tempat teh dengan isi 3-4 porsi
3.	Water Pitcher		Tempat air putih (mineral water) sebelum disajikan pada water goblet
4	Milk Jug		Tempat fresh milk (susu segar) panas atau dingin

Tabel 1.1. *Holloware*
(sumber: <http://www.google.co.id/>)



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

4) Perlengkapan Meja (*Table Accesories*)



Perlengkapan Meja (*Table Accesories*) adalah alat-alat yang diletakkan di tengah-tengah meja, pada saat makan. Biasanya perlengkapan meja ini sebagai titik temu diameter meja, agar sisi meja sama.

Tabel Macam-Macam Perlengkapan Meja (*Table Accesories*)

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
1	Candle Holder		Tempat lilin
2	Toothpick Holder		Tempat tusuk gigi, tidak diletakkan langsung di atas meja tamu, diberikan jika tamu meminta
3	Salt and Pepper Shaker		Tempat garam dan merica Diletakkan di tengah-tengah meja
4	Ashtray		Untuk tempat menampung abu rokok



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

5	Bud Vase/Flower Vase		Untuk tempat bunga
6	Table Number		Menunjukkan nomor untuk waiter/ waiterss dalam pelayanan.

Tabel 1.4. Perlengkapan Meja (*Table Accesories*)
(sumber: <http://www.google.co.id/>)

5) Polishing

Pada peralatan restoran tentunya harus bersih dan steril. Untuk menjaga kebersihan itu, pastinya seorang waiter/waiters selalu membersihkan peralatan makan dan alat hidang tamu. *Polishing* merupakan cara membersihkan peralatan makan dan alat hidang yang menggunakan uap air panas. Teknik untuk *polishing* berbeda-beda penanganannya, contohnya untuk *mempolishings ilverware, chinaware* dan *glassware*.

Cara untuk membersihkan (*polishing*) *silverware*, yaitu:

- a. Persiapkan peralatan yang ingin di *polishing* (*service cloth*, air panas, dan *tray*).
- b. Letakkan alat-alat diatas *tray* (kelompokkan sesuai dengan jenisnya).
- c. Rendam dalam air panas (peralatan).
- d. Pemolesan.
- e. Selesai.

Cara untuk membersihkan (*polishing*) *chinaware*, yaitu:

- a. Persiapkan peralatan yang ingin di *polishing* (*service cloth*, air panas, dan *tray*).
- b. Ambil piring kemudian beri air panas, goyangkan piring lalu tumpahkan air ke piring yang lain.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

- c. Pemolesan.
- d. Selesai.

Cara untuk membersihkan (*polishing*) *glassware*, yaitu:

- a. Persiapan peralatan yang ingin di *polishing* (*service cloth*, air panas, dan *tray*).
- b. Susun gelas diatas tray yang ada.
- c. Beri uap air panas ke dalam gelas yang sudah siap (pegang pada tangkai gelas menggunakan napkin, lalu beri uap di bagian dalam dan luar gelas).
- d. Pemolesan gelas. Ciri-ciri gelas yang baik adalah permukaan gelas tidak buram.
- e. Selesai.

Penting lo...



Untuk *polishing* peralatan hidang perlu ditambahkan perasan air jeruk nipis agar uap air nya dapat menghilangkan bau amis pada peralatan.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

PERSIAPAN PRATIK (JOBSHEET) POLISHING

I. Alat-alat yang digunakan untuk *table set-up*:

A. Menu dinner:

Vegetable Salad

*

Consomme Celestense

*

Grilled Sirloin Steak

French Fried Potatoes

Vichy Carrot

with

Black Pepper Sauce

*

Banana Split

*

Coffe or Tea

B. Peralatan:

Dinner plate 2

B&B plate 2

Dessert plate 2

Soup cup and Saucce 2

Tea cup and Saucce 2

Cutleries : sesuai hidangan

➤ *Dessert fork* 4

➤ *Dessert knife* 4

➤ *Dessert spoon* 4

➤ *Butter Sprider* 2

➤ *Soup spoon* 2

➤ *Dinner knife* 2

➤ *Dinner fork* 2

➤ *Dinner spoon* 2

➤ *Tea spoon* 2

Water Goblet 2



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

C. Alat-alat Pendukung:

2 tray

Service cloth.

Glass towel.

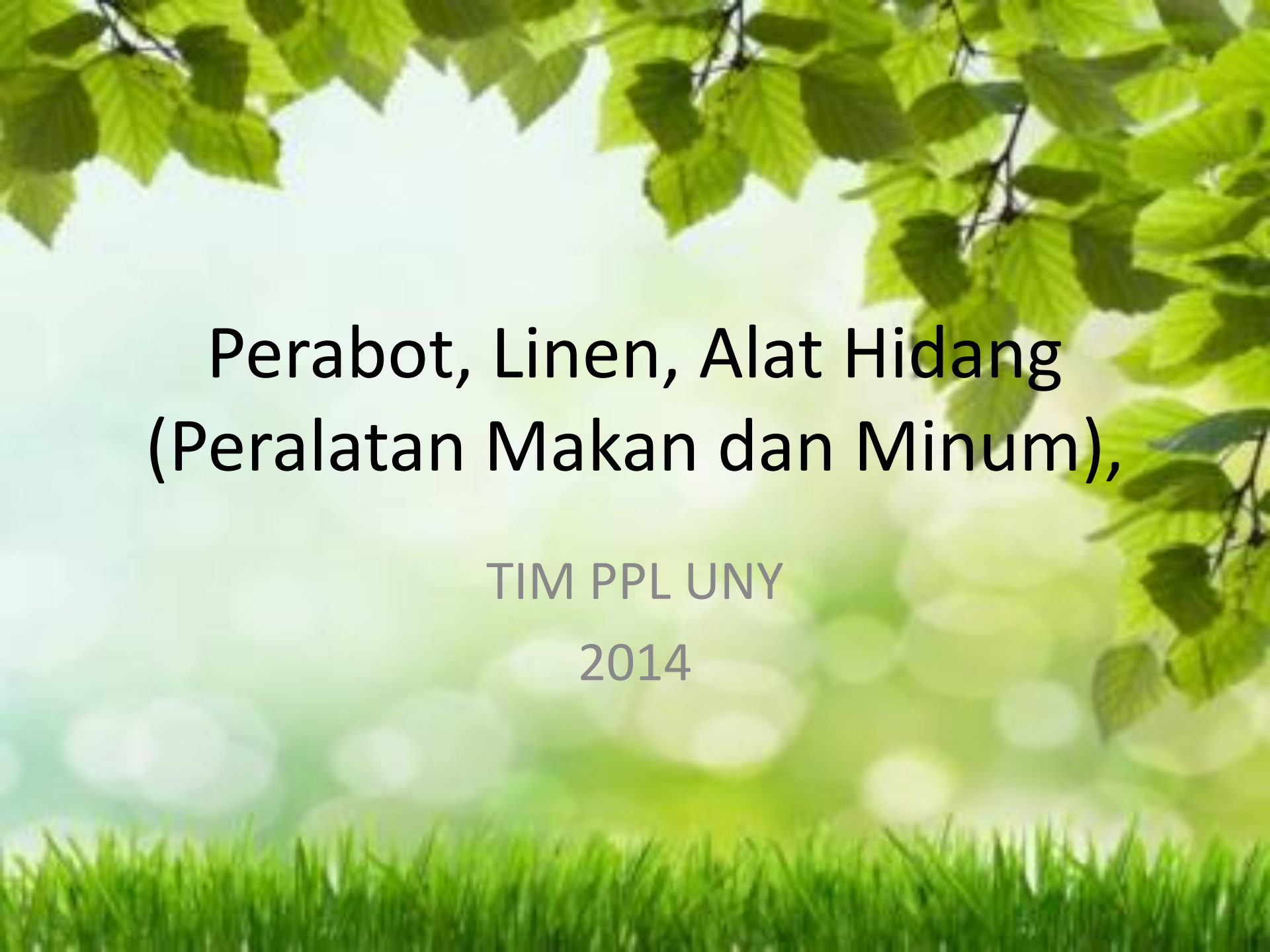
Air panas

Bowl

Jeruk nipis

II. *Cara Polishing:*

1. Siapkan peralatan yang sudah dicuci bersih dan kering diatas *tray*.
2. Siapkan 2 *tray* yang salah satunya beralaskan *service cloth*.
3. Siapkan air panas didalam *bowl* yang sudah diberi perasan air jeruk nipis
4. Siap melakukan *polishing*.

The background of the slide features a soft-focus image of green foliage. In the upper corners, there are branches with bright green, serrated leaves. The bottom of the image is filled with a dense, out-of-focus field of green grass. The overall lighting is bright and airy, creating a natural and fresh aesthetic.

Perabot, Linen, Alat Hidang (Peralatan Makan dan Minum),

TIM PPL UNY

2014

PERABOT

Furniture atau perabot untuk keperluan restoran harus benar-bener diseleksi secara cermat sehingga semua dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhannya.



Bahan-bahan Perabot/Furniture

1. Kayu
2. Alumunium
3. Plastik / Fiber Glass



Keuntungan Memakai Alumunium, Plastik atau Fiber Glass

1. Tahan lama, awet di pakai
2. Mudah di bersihkan
3. Ringan dan mudah di pindah-pindahkan
4. Dapat diatur dalam deretan besar menurut warna dan desainnya
5. Harganya tidak terlalu mahal



Hal-hal yang perlu di perhatikan dalam membeli peralatan restoran

1. Tipe pelayanan yang akan ditampilkan di restoran itu
2. Tipe tamu-tamu yang diharapkan
3. Kelenturan dalam pemakaian atau flexibel
4. Design atau model yang diinginkan
5. Warna yang disenangi
6. Mudah disimpan, dan kalau rusak mudah diperbaiki



Jenis-jenis Perabot/Furniture

1. Kursi
2. Meja
3. Side stand (Side Board)











MEJA/TABLE

Tabel 1. Klasifikasi Kapasitas Meja

Kapasitas	Klasifikasi Meja		
	Plastik/ <i>FiberGlass</i>	Alumunium	Kayu
	Meja Persegi Empat (<i>Square Table</i>)	Meja Persegi Panjang (<i>Rectangulare Table</i>)	Meja Bulat (<i>Round Table</i>)
			
2 orang	60 cm x 60 cm	-	20 cm
4 orang	100 cm x 100 cm	-	90 cm
6 orang	-	60 cm x 150 cm	150 cm
12 orang	-	120 cm x 240 cm	-

KURSI/CHAIR

Ukuran kursi yang umum digunakan ialah tinggi tempat duduk 46 cm dari lantai, lebar tempat duduk 46 cm, tinggi sandaran kursi dari lantai 1 m.

Klasifikasi Kursi		
Plastik/FiberGlass	Alumunium	Kayu
		
		
		



Side Board

- Semacam meja atau rak untuk peralatan hidangan dan lenan yang ditaruh dipojok atau tepi-tepi ruang makan untuk melancarkan pelayanan



Side Board



Linen

- Linen adalah barang-barang yang terbuat dari kain untuk keperluan operasi suatu restoran.



Cara Menyimpan Linen

- Dikelompokkan dengan sejenisnya
- Ditumpuk secara rapi dan lipatan yang menghadap ke arah luar agar mudah dihitung
- Kalau linen tidak disimpan dalam lemari, haruslah diberi tutup agar permukaannya terhindar dari kotoran dan debu



Jenis-jenis Linen

1. Table Cloth

ukuran 137 cm x 137 cm untuk meja 76 cm
dan meja bulat berdiameter 1 meter

meja persegi panjang menggunakan ukuran
183 cm x 24 cm



2. Moulton



3. Slip Cloth

ukuran dari slip cloth adalah 1 m x 1 m



4. Napkin

Ukuran *napkin* adalah 40 cm x 40 cm atau 50 cm x 50 cm



5. Service Cloth



6. Skriting



Contoh Macam-macam Napkin

The Rose



The Double Fan



The Cockcomb



The Bread Box



The Cutlary Holder



Alat Hidang (Peralatan Makan dan Minum)

Alat hidang merupakan peralatan yang digunakan untuk perjamuan makan yang sudah disiapkan diatas meja makan. Biasanya alat hidang ini terbuat dari keramik, perak dan jenis kaca.







Jenis-Jenis Alat Hidang





1. Chinaware
2. Glassware
3. Silverware
4. Table Acesories



Chinaware





No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
1	Oval Platter		Tempat hidangan pada pelayanan Russian Service
2	Show Plate		Piring besar untuk alas napkin atau alas dinner plate saat table setting
3	Dinner Plate		Alat menyajikan main course (hidangan utama) berukuran $\pm 28-31$ cm
4	Dessert Plate		Piring untuk penghidangan <i>appetizer</i> (hidangan pembuka) dan juga untuk <i>dessert</i> (hidangan penutup)






10	Soup Cup Saucer		Alas dari soup cup
11	Tea/Coffee Cup Saucer		Alas dari tea/coffee cup
12	Tea Pot		Teko untuk teh, bisa untuk 3-4 porsi atau lebih
13	Coffee Pot		Teko untuk kopi, bisa untuk 3-4 porsi atau lebih





14	Milk Jug		Tempat untuk <i>fresh milk</i> (susu) panas atau dingin, biasanya dialas saucer
15	Cream Jug		Untuk tempat krimmer
16	Gravy jug		Untuk tempat sauce
17	Soup Bowl		Untuk menghidangkan soup, dilengkapi dengan alas saucer


18	Sugar Bowl		Mangkuk kecil untuk tempat gula pasir
19	Butter/jam dish		Tempat butter atau jam (selai)
20	Sauce dish		Tempat sauce (chili and tomato sauce)
21	Butter Dish		Tempat menyajikan butter, dilengkapi tutup untuk mencegah butter meleleh

Glassware

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
A. 1	<u>Stemmed Glass</u> Water Goblet		Gelas untuk menyajikan air putih (mineral water)
2	White Wine Glass		Gelas untuk menyajikan anggur putih (white wine) sebagai peneman hidangan main course untuk daging yang berwarna putih seperti hidangan fish
3	Red Wine Glass		Gelas untuk menyajikan anggur merah (red wine) sebagai peneman hidangan main course untuk daging yang berwarna merah seperti beef, lamb, atau pork
4	Brandy Glass		Gelas untuk menyajikan minuman beralkohol brandy

5	Pina Colada Glass/ Poco Grande		Gelas untuk menyajikan minuman pina colada atau bisa juga untuk menyajikan minuman lainnya seperti juice atau milkshake
6	Cocktail Glass		Gelas untuk menyajikan minuman jenis cocktail
7	Champagne Saucer Glass		Gelas untuk penyajian champagne
8	Ice Cream Glass		Gelas untuk menyajikan ice cream
B. 1	<u>Unstemmed Glass</u> Old Fashion Glass		Gelas untuk menyajikan minuman beralkohol tinggi dengan penambahan es batu

2	Beer Glass/Mug		Gelas untuk menyajikan beer
3	Pilsener Glass		Gelas untuk menyajikan juice
4	Collins Glass	 collins 12-16 oz shorter than a pilsener, taller than a highball	Gelas untuk menyajikan soft drink
5	Highball Glass	 highball 8-12 oz shorter than a collins, taller than an old-fashioned	Gelas untuk menyajikan air mineral

6	Breakfast Juice Glass		Gelas untuk menyajikan juice pada saat breakfast
---	-----------------------	---	--

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMK Negeri 3 Klaten
Kelas/Semester	: XI / I
Mata Pelajaran	: Tata Hidang
Tema	: Lipatan Serbet Makan (<i>Napkin Folding</i>)
Pertemuan ke-	: 4-5
Alokasi Waktu	: 1×6×45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah, lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran membuat Lipatan Serbet (*Napkin Folding*) peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)
2. Peserta didik dapat menyebutkan fungsi Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)
3. Peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis kain yang digunakan untuk Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)
4. Peserta didik dapat menjelaskan Proses mengkanji *Napkin*
5. Peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)
6. Peserta didik dapat membuat macam-macam Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)

C. Materi Pembelajaran

- a. Pengertian Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)
- b. Fungsi Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)
- c. Jenis-jenis kain yang digunakan untuk *Napkin*
- d. Proses mengkanji *Napkin*
- e. Jenis-Jenis Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)
- f. Langkah-langkah membuat Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)

D. Metode Pembelajaran

- 1. Pendekatan : *Scientific Learning*.
- 2. Model/Strategi : *Project Based Learning*.
- 3. Metode : Demonstrasi, Ceramah, Praktikum, Tanya Jawab, dan Penugasan.

E. Media, Alat dan Sumber Belajar

- 1. Media : Laptop, LCD, Hand Out Lipatan Serbet (*napkin folding*).
- 2. Alat : Foto/Gambar/Film.
- 3. Sumber belajar :
Marsum W.A. 1999. *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
Budi Sutomo. 2009. *The Simple Art of NAPKIN FOLDING*. Jakarta: PT. Gramedia
Pustaka Utama

F. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan 4

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">1. Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan media dan alat serta buku yng diperlukan.2. Guru menyampaikan topik tentang Lipatan Serbet (<i>Napkin Folding</i>).3. Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual.4. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai.	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengamati foto/gambar/film/atau membaca Hand Out tentang Lipatan Serbet (<i>Napkin Folding</i>).• Mendengar, melihat, dan menyimak berbagai materi tentang Lipatan Serbet (<i>Napkin Folding</i> <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengajukan pertanyaan tentang Lipatan Serbet (<i>Napkin Folding</i>).	240 menit

	<p>Mengeksperimenkan/Mengeksplorasi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Masing-masing peserta didik mencoba membuat 2 macam Lipatan Serbet (<i>Napkin Folding</i>)<ul style="list-style-type: none">➤ Lipatan <i>in glass</i> (2 macam) terdiri dari :<ul style="list-style-type: none">➤ <i>Double fan</i>➤ <i>Merak</i>➤ <i>The Swan</i>➤ <i>The dinner napkin origami</i> <p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru berkeliling ke meja peserta didik, dan menanyakan tentang tugas kelompok yang kurang jelas. <p>Menyimpulkan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru bersama peserta didik menyimpulkan tentang materi Lipatan Serbet (<i>Napkin Folding</i>).	
Penutup	<ul style="list-style-type: none">• Guru mencari umpan balik secara lisan dan random tentang penguasaan peserta didik tentang Lipatan serbet dan macam-macam Lipatan serbet (<i>Napkin Folding</i>)• Guru meminta peserta didik untuk melakukan refleksi terkait jalannya pembelajaran.• Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil pemaparan perwakilan kelompok tentang lipatan serbet (<i>napkin folding</i>) dilanjutkan mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar.	15 menit

Pertemuan 5

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mempersiapkan kelas agar lebih kondusif untuk proses belajar mengajar, berdoa, kebersihan ruang kelas, presensi, menyiapkan media dan alat serta buku yng diperlukan.2. Guru menyampaikan topik tentang Lipatan Serbet (<i>Napkin Folding</i>).3. Guru memberikan penguatan tentang aspek motivasi belajar dan sikap spritual.4. Guru menegaskan kembali tentang topik dan menyampaikan kompetensi atau tujuan yang akan dicapai.	15 menit
Inti	<p>Mengamati:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengamati foto/gambar/film/atau membaca Hand Out tentang langkah-langkah Lipatan Serbet (<i>Napkin Folding</i>). <p>Menanya:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mengajukan pertanyaan tentang Lipatan Serbet (<i>Napkin Folding</i>). <p>Mengeksperimenkan/Mengeksplorasikan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Masing-masing peserta didik membuat 8 macam Lipatan Serbet (<i>Napkin Folding</i>)<ul style="list-style-type: none">- Lipatan <i>on table</i> (6 macam) terdiri dari:<ul style="list-style-type: none">➤ <i>The banana</i>➤ <i>The bishop maiter</i>➤ <i>The candle</i>➤ <i>The small candle</i>➤ <i>The cook cromb</i>➤ <i>The rising sun fan</i>➤ <i>The elegante</i>➤ <i>The cutlery holder</i>➤ <i>The cutlery wrap</i>➤ <i>The diagonal pockets</i>- Lipatan <i>for under liner</i> (2 macam) terdiri dari:<ul style="list-style-type: none">➤ <i>The pinwheel</i>➤ <i>The rose</i>➤ <i>The snowflake</i>	240 menit

	<p>Mengasosiasikan:</p> <ul style="list-style-type: none">Guru berkeliling ke meja peserta didik, dan menanyakan tentang tugas kelompok yang kurang jelas. <p>Menyimpulkan:</p> <ul style="list-style-type: none">Guru bersama peserta didik menyimpulkan tentang macam-macam Lipatan Serbet (<i>Napkin Folding</i>).	
Penutup	<ul style="list-style-type: none">Guru mencari umpan balik secara lisan dan random tentang penguasaan peserta didik tentang macam-macam Lipatan serbet (<i>Napkin Folding</i>)Guru meminta peserta didik untuk melakukan refleksi terkait jalannya pembelajaran.Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil pemaparan perwakilan kelompok tentang lipatan serbet (<i>napkin folding</i>) dilanjutkan mengakhiri pembelajaran dengan mengucapkan rasa syukur kepada Allah SWT bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar.	15 menit

G. Penilaian Proses dan Hasil Pembelajaran

1. Teknik : Tertulis
2. Bentuk : Essay
3. Instrumen : Terlampir
4. Kunci dan pedoman penskoran : Terlampir
5. Tugas

Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian Pengetahuan

Indikator	Instrumen
Siswa dapat menjelaskan, menyebutkan tentang pengertian lipatan serbet (<i>napkin folding</i>), jenis lipatan serbet, dan dapat membuat macam-macam lipatan serbet (<i>napkin folding</i>).	Daftar pertanyaan dan kunci jawaban (TERLAMPIR)

2. Penilaian Keterampilan

Indikator	Instrumen
Siswa dapat mengevaluasi jenis lipatan serbet (<i>Napkin Folding</i>)	Siswa mengumpulkan tugas berupa hasil praktik membuat lipatan serbet menggunakan tisu makan. (Kliping)

3. Penilaian Sikap

Indikator	Instrumen
Toleransi. 1. Menghormati pendapat orang lain. 2. Bergaul dengan teman tanpa membedakan. Percaya diri. 3. Melakukan tindakan tanpa ragu-ragu. 4. Mampu membuat keputusan dengan cepat dan tepat. 5. Berani mempresentasi didepan kelas.	TERLAMPIR

Mahasiswa PPL,

Tanjung Aji Nur Mustofa
NIM. 13511247009

Klaten, 30 Agustus 2014
Guru Pembimbing,

Sumarni, S.Pd.
NIP. 19650718 199003 2 002

Mengetahui
Koordinator Pembimbing PPL SMK N 3 Klaten

Ir. Widyasworo Hidayati, M.Pd.
NIP. 19680717 200012 2 001

Lampiran 1

Penilaian Hasil Belajar

Tugas Individu

1. Membawa tooth pick (1 kelas)
2. Membawa tisu makan (1 kelompok 1 pak tisu)
3. Membawa lem kertas Glukol (kelompok)
4. Membawa stopmap (Individu)
5. Membawa kertas HVS F4 14 lembar (Individu)
6. Membawa gunting (Individu)
7. Mencari dan membuat 2 jenis lipatan serbet (*napkin folding*) hasil kreasi sendiri

Penilaian Hasil Belajar (Keterampilan)

Tugas!

1. Peserta didik membuat 12 jenis lipatan napkin yang terdiri dari:
 - a. 10 jenis lipatan yang di ajarkan di sekolah terdiri dari:
 - 1) Lipatan *in glass* (2 jenis)
 - a) *The Double fan*
 - b) *Merak*
 - 2) Lipatan *on table* (6 jenis)
 - a) *The banana*
 - b) *The bishop maiter*
 - c) *The candle*
 - d) *The cook comb*
 - e) *The raisining sun fan*
 - f) *The elegante*
 - 3) Lipatan *for under liner* (2 jenis)
 - a) *The Rose*
 - b) *The Snowflake*
 - b. 2 jenis lipatan kreasi sendiri

Penilaian Sikap

No	N a m a	Disiplin	Kreatifitas	Mandiri	Rasa Ingin Tahu	Jujur	Tanggung Jawab	Sopan Santun	Menghargai Pendapat Tmn	Nilai Rata-rata	Keterangan
1	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	8	9	8	7	8	8	9	8	8,06	
2	ALMA FANI YUNIAR	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
3	ANGGALIH SARWA UTAMA	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
4	ANITA KUSUMA DEWI	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
5	ASTINA SURYANI	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
6	DIAH SASI RETNO GUMILAR	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
7	DIYA SANTI	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
8	ELISABET ANGGUN CAHYANING. P	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
9	ERLINDA YUKA PRATIWI	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
10	FERA DEWI ASTUTI	7	9	8	8	8	8	9	8	8,13	
11	HANI YULIANA ASTRID	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
12	HENI WIJAYANTI	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
13	IKA WAHYUNINGSIH	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
14	MEI IPI PUSPITA	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
15	MELINDA RISKANURCAHYANI	8	9	8	8	8	8	8	8	8,13	
16	NADITA FERENANDA	8	9	8	8	9	8	8	8	8,25	
17	NIA AGUSTININGRUM	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
18	PRASETYA NURUL NOVIANI	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
19	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
20	SEPTI NURUL KASANA	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
21	SISKA SRI MARHENI	8	9	8	8	8	8	9	8	8,25	
22	TITA HASTIRA	8	9	8	8	7	8	8	8	8	
23	WERDI DWI ALFIANTI	8	9	8	8	9	8	9	8	8,38	
24	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	9	9	8	8	8	8	8	8	8,25	

Ket :

9,00 - 10

= A (Amat Baik)

8,00 - 8,99

= B (Cukup)

7,00 - 7,99

= C (Kurang)

Guru Pembimbing

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa Praktikan

Kasih Puji Astuti, S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

LIPATAN SERBET

(Napkin Folding)

A. Kompetensi Dasar Dan Indikator

3.3 Membedakan Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)

Indikator:

- Mendeskripsikan macam-macam lipatan serbet (*Napkin Folding*)

4.3 Membuat Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)

Indikator:

- Pembuatan macam-macam lipatan serbet
 - Lipatan *in glass*
 - Lipatan *on table*
 - Lipatan *for under liner*

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan pembelajaran membuat Lipatan Serbet (*Napkin Folding*) peserta didik dapat:

1. Peserta didik dapat menjelaskan pengertian Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)
2. Peserta didik dapat menyebutkan fungsi Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)
3. Peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis kain yang digunakan untuk Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)
4. Peserta didik dapat menjelaskan Proses mengkanji *Napkin*
5. Peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)
6. Peserta didik dapat membuat macam-macam Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)

C. Uraian Materi

1. Pengertian Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)

Melipat serbet makan atau *napkin folding* adalah suatu cara melipat serbet makan, agar meja makan terlihat indah dan menarik selera makan bagi yang melihatnya.

2. Fungsi Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)

Fungsi dan kegunaan *napkin* di restoran/jamuan makan adalah sebagai berikut:

- a. Untuk Tamu
- b. Menghias dan mempercantik penataan meja makan (*Table set-up*)



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

3. Jenis-jenis kain yang digunakan untuk *Napkin*

Ada 4 jenis kain yang biasa digunakan untuk membuat napkin, yaitu:

- a. Damask
- b. Katun
- c. Linen
- d. Belacu

Penjelasan :

- a. Damask

Kain damask berasal dari serat alami. Kain damask berasal dari Damascus, kainnya tebal dengan motif border halus yang timbul dan senada dengan warna kain. Sangat elegan dan menyerap air sehingga cocok untuk serbet.

Kain damask tersedia dalam beragam warna, kain ini juga tidak mudah kusut dan mudah dibersihkan. Perawatannya cukup dicuci dengan sabun cuci dan disetrika.

- b. Katun

Kain katun atau cotton juga cocok digunakan sebagai bahan serbet. Kain katun terbuat dari serat kapas. Kain ini memiliki sifat menyerap air. Jangan merendam kain katun di dalam deterjen terlalu lama (lebih dari 2 jam) karena kain akan mudah rusak. Serbet dari kain katun juga tidak boleh dibiarkan dalam keadaan basah terlalu lama karena akan berjamur.

- c. Linen

Kain linen terbuat dari pohon linen. Sifat serbet berbahan linen menyerap air, lembut namun mudah berkerut. Perawatannya cukup dicuci dengan detergen dan distrika dengan panas sedang.

- d. Belacu

Kain belacu juga cocok untuk membuat serbet. Kain belacu termasuk dalam plant textiles atau kain yang terbuat dari bahan tumbuhan. Serat kain agak kasar namun menyerap air. Sifat kain belacu mudah berkerut. Perawatan cukup dicuci dengan detergen dan disetrika dengan panas sedang. Jangan merendam kain belacu terlalu lama karena serat kain akan mudah rusak.



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

4. Proses mengkanji *Napkin*

Serbet berbahan damask atau katun akan lebih kokoh dan mudah dibentuk jika dikanji. Serbet yang dikanji juga akan terlihat lebih elegan dan halus. Proses mengkanji dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- Melarutkan 1 sdm tepung kanji kedalam 4 liter air.
- Rebus sambil terus diaduk hingga mendidih. Diamkan hingga adonan kanji hangat-hangat kuku.
- Celupkan serbet yang telah dicuci bersih kedalam adonan kanji. Peras dengan kuat hingga kadar air berkurang. Kemudian ratakan permukaan napkin agar tetap rapi. Jemur dengan cara digantung hingga hampir kering
- Sebelum di setrika, percikkan air ke atas permukaan napkin, kemudian gulung dengan kuat, selama ± 30 menit.
- Setrika hingga halus dan disimpan dalam kondisi tidak dilipat, karena jika disimpan dalam kondisi terlipat akan meninggalkan bekas lipatan
- Jangan menyimpan serbet berkanji terlalu lama karena akan mudah berjamur.
- Jika telah selesai digunakan, cuci serbet berkanji didalam larutan detergen dan bilas dengan air hangat.

5. Jenis-Jenis Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)

Jenis-jenis lipatan napkin banyak ragamnya, namun untuk memudahkan dalam pembuatannya itu dibedakan menjadi 2 yaitu:

- Lipatan *square* (lipatan dari dasar lipatan segi empat)

Contoh: *the double fan, merak, the bishop maiter, the raisining sun fan, the rose, the snowflake*

- Lipatan *triangle* (lipatan dari dasar lipatan segitiga)

Contoh: *the banana, the candle, the cook comb, the elegante*

6. Langkah-langkah membuat Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)









SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

The Double Fan



Langkah-langkah membuat :

<p>1. Siapkan Napkin</p> 	<p>2. Lipat menjadi 2 hingga membentuk segi panjang</p> 
<p>3. Tekuk sisi atas ke bawah</p> 	<p>4. Lakukan tahap no. 3 di sisi sbaliknya</p> 
<p>5. Lipat secara zig-zag dari sisi kanan hingga habis</p> 	<p>6. Buka setiap lapisan hingga terlihat mekar</p> 



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

Merak



Langkah-langkah membuat :

<p>1. Siapkan Napkin</p> 	<p>2. Lipat sisi atas dan bawah bertemu di tengah</p> 
<p>3. Buka dan lipat setiap ujungnya</p> 	<p>4. Balik dan gulung sisi kiri</p> 
<p>5. Lipat secara zig-zag sisi kanan hingga bertemu di tengah</p> 	<p>6. Jadikan satu dan tekuk bagian tengahnya</p> 









SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

The Banana



Langkah-langkah membuat :

<p>1. Siapkan Napkin</p> 	<p>2. Lipat napkin menjadi segitiga</p> 
<p>3. Lipat sisi kanan dan kiri napkin ke arah tengah</p> 	<p>4. Lipat bagian sisi bawah napkin ke arah atas</p> 
<p>5. Tekuk ujung lipatan ke dua bagian bawah</p> 	<p>6. Balik napkin dan selipkan kedua ujung napkin bagian belakang, untuk mengunci</p> 









SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

The Bishop Maiter



Langkah-langkah membuat :

<p>1. Siapkan Napkin</p> 	<p>2. Lipat menjadi 2 bentuk empat persegi panjang</p> 
<p>3. Lipat sisi bawah sebelah kiri mengarah ke atas</p> 	<p>4. Tekuk bagian kanan atas ke bawah sehingga membentuk seperti ini</p> 
<p>5. Balik dan tekuk bagian tengah</p> 	<p>6. Lipat sisi kanan dan kiri, masukkan ke sisi lainnya untuk mengunci</p> 



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

The Candle



Langkah-langkah membuat :

<p>1. Siapkan Napkin</p> 	<p>2. Lipat napkin menjadi segitiga</p> 
<p>3 Tekuk satu kali bagian bawah napkin menghadap ke atas</p> 	<p>4. Gulung sisi kiri napkin ke arah dalam hingga ujung sisi kanan</p> 








SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

The Small Candle



Langkah-langkah membuat :

<p>1. Siapkan Napkin</p> 	<p>1. Lipat napkin menjadi segitiga</p> 
<p>2. Tekuk-tekuk hingga ujung paling atas</p> 	<p>3. Lipat ujung sebelah kanan ke atas</p> 
<p>4. Gulung dari ujung hingga ujung dan kunci</p> 	









SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

The Cook Cromb



Langkah-langkah membuat :

<p>1. Siapkan Napkin</p> 	<p>2. Lipat menjadi 2 bentuk empat persegi panjang</p> 
<p>3. Lipat napkin menjadi segi empat</p> 	<p>4. Tarik ujung bawah ke atas, sehingga membentuk segitiga</p> 
<p>5. Tekuk sisi kanan & kiri kebawah membentuk segitiga</p> 	<p>6. Tekuk kedua ujung yang dibawah kedalam untuk mengunci</p> 



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

The Raising Sun Fan



Langkah-langkah membuat :

<p>1. Siapkan Napkin</p> 	<p>2. Lipat napkin menjadi dua membentuk empat persegi panjang</p> 
<p>3. Tekuk secara zig-zag dari ujung kanan sampai 3 ¼ bagian</p> 	



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

The Elegante



Langkah-langkah membuat :

<p>1. Siapkan Napkin</p> 	<p>2. Lipat menjadi 2 bentuk empat persegi panjang</p> 
<p>3. Lipat menjadi 2 bentuk persegi empat</p> 	<p>4. Lipat menjadi segitiga</p> 
<p>5. Lipat setiap ujungnya ke bawah, membentuk lapisan</p> 	<p>6. Lipat sisi kanan dan kiri, masukkan ke sisi lainnya untuk mengunci</p> 



SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

THE CUTLARY HOLDER



Langkah-langkah membuat:

1. Siapkan Napkin

2. Lipat napkin menjadi 2 membentuk segi panjang

3. Lipat lagi menjadi 2 menjadi segi empat sama sisi

4. Buka ujung lipatan dan tekuk ke arah luar bagian bawah

5. Lakukan hal yang sama seperti langkah 4 pada ujung ke dua

5. Tekuk sisi kiri dan kanan ke arah dalam



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

THE DIAGONAL POCKET



Langkah-langkah membuat:

1. Siapkan Napkin



2. Lipat napkin menjadi 2 hingga membentuk segi panjang



3. Lipat lagi menjadi 2 hingga membentuk segi empat sama sisi



4. Gulung salah satu ujung kanan atas ke arah tengah



5. Balik napkin dan lipat sisi kanan dan kiri ke tengah





SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

BREAD BOX



Langkah-langkah membuat:

1. Siapkan Napkin



2. Lipat napkin menjadi dua membentuk empat persegi panjang



3. Lipat sisi kanan hingga menutupi 1/3 bagian napkin



4. Lipat bagian kanan bawah ujung serbet ke arah atas



5. Lakukan seperti tahap 4, pada sisi kanan atas menghadap ke bawah



6. Lipat sisa ujung ke arah samping untuk mengunci, lakukan hal yg sama di sisi lain








SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

The Rose



Langkah-langkah membuat :

<p>1. Siapkan Napkin</p> 	<p>2. Lipat setiap ujungnya ke arah dalam hingga bertemu di tengah</p> 
<p>3. Lakukan lagi seperti langkah dibawah ini</p> 	<p>4. Balik</p> 
<p>5. Lakukan seperti langkah no 2</p> 	<p>6. Tarik setiap ujung hingga membentuk seperti kelopak</p> 









SMK NEGERI 3 KLATEN
HAND OUT PEMBELAJARAN
TATA HIDANG

The Snowflake



Langkah-langkah membuat :

<p>1. Siapkan Napkin</p> 	<p>2. Lipat setiap ujungnya ke arah dalam hingga bertemu di tengah</p> 
<p>3. Balik</p> 	<p>4. tekuk setiap ujungnya sampai bertemu di tengah</p> 
<p>5. Balik dan Lakukan hal seperti no 2</p> 	<p>6. Tarik setiap ujung hingga membentuk tanda plus</p> 



SMK NEGERI 3 KLATEN

HAND OUT PEMBELAJARAN

TATA HIDANG

THE PINWHEEL



Langkah-langkah membuat:

1. Lipat masing2 ujung ke arah dalam hingga membentuk segi empat

2. Lipat sisi kanan dan kiri ketengah hingga berhadapan

3. Tekuk bagian atas dan bawah ketengah hingga bertemu

4. Tarik tepi napkin

5. Setelah semua ujung ditarik

6. Lipat ujung ke arah luar hingga tercipta seperti kincir.

Lipatan Serbet (Napkin Folding)

TIM PPL UNY
2014

PENGERTIAN

- Melipat serbet makan atau *napkin folding* adalah suatu cara melipat serbet makan, agar meja makan terlihat indah dan menarik selera makan bagi yang melihatnya.

FUNGSI NAPKIN FOLDING

- Untuk Tamu
- Menghias dan mempercantik penataan meja makan (*Table set-up*)

4 JENIS KAIN YANG DIGUNAKAN UNTUK NAPKIN

- Damask
- Katun
- Linen
- Belacu



Proses Mengkanji Napkin

- Melarutkan 1 sdm tepung kanji kedalam 4 liter air.
- Rebus sambil terus diaduk hingga mendidih. Diamkan hingga adonan kanji hangat-hangat kuku
- Celupkan serbet yang telah dicuci bersih kedalam adonan kanji. Peras dengan kuat hingga kadar air berkurang. Kemudian ratakan permukaan napkin agar tetap rapi. Jemur dengan cara digantung hingga hampir kering
- Sebelum di setrika, percikkan air ke atas permukaan napkin, kemudian gulung dengan kuat, selama ± 30 menit.
- Setrika hingga halus dan disimpan dalam kondisi tidak dilipat, karena jika disimpan dalam kondisi terlipat akan meninggalkan bekas lipatan
- Jangan menyimpan serbet berkanji terlalu lama karena akan mudah berjamur.
- Jika telah selesai digunakan, cuci serbet berkanji didalam larutan detergen dan bilas dengan air hangat.

Jenis-jenis Lipatan Serbet (*Napkin Folding*)

- Lipatan *square* (lipatan dari dasar lipatan segi empat)
- Contoh: *the double fan, merak, the bishop maiter, the raisining sun fan, the rose, the snowflake*
- Lipatan *triangle* (lipatan dari dasar lipatan segitiga)
- Contoh: *the banana, the candle, the cook comb, the elegante*

The Double Fan



Langkah langkah membuat.:

1. Siapkan Napkin



2. Lipat menjadi 2 hingga membentuk segi panjang



3. Tekuk sisi atas ke bawah



4. Lakukan tahap no. 3 di sisi sebaliknya



5. Lipat secara zig-zag dari sisi kanan hingga habis



6. Buka setiap lapisan hingga terlihat mekar



Merak



Langkah-langkah membuat :

1. Siapkan Napkin



2. Lipat sisi atas dan bawah bertemu di tengah



3. Buka dan lipat setiap ujungnya



4. Balik dan gulung sisi kiri



5. Lipat secara zig-zag sisi kanan hingga bertemu di tengah







6. Jadikan satu dan tekuk bagian tengahnya



The Banana



Langkah-langkah membuat.:

1. Siapkan Napkin	2. Lipat napkin menjadi segitiga
	
3. Lipat sisi kanan dan kiri napkin ke arah tengah	4. Lipat bagian sisi bawah napkin ke arah atas
	
5. Tekuk ujung lipatan ke dua bagian bawah	6. Balik napkin dan selipkan kedua ujung napkin bagian belakang untuk mengunci
	

The Bishop Maiter



Langkah langkah membuat :

1. Suspan Napkin



2. Lipat menjadi 2 bentuk empat persegi panjang



3. Lipat sisi bawah sebelah kiri mengarah ke atas



4. Tekuk bagian kanan atas ke bawah sehingga membentuk seperti ini



5. Balik dan tekuk bagian tengah



6. Lipat sisi kanan dan kiri, masukkan ke sisi lainnya untuk mengunci



The Candle



Langkah langkah membuat:

1. Siapkan Napkin



2. Lipat napkin menjadi segitiga



3. Tekuk satu kali bagian bawah napkin menghadap ke atas



4. Gulung sisi kiri napkin ke arah dalam hingga ujung sisi kanan



The Cook Cramb



Langkah-langkah membuat:

1. Siapkan Napkin



2. Lipat menjadi 2 bentuk empat persegi panjang



3. Lipat napkin menjadi segi empat



4. Tarik ujung bawah ke atas, sehingga membentuk segitiga



5. Tekuk sisi kanan & kiri kebawah membentuk segitiga



6. Tekuk kedua ujung yang dibawah kedalam untuk mengunci



The Raising Sun Fan



Langkah langkah membuat :

1. Siapkan Napkin



2. Lipat napkin menjadi dua membentuk empat persegi panjang



3. Tekuk secara zig-zag dari ujung kanan sampai $\frac{3}{4}$ bagian



The Elegante



Langkah langkah membuat :

1. Siapkan Napkin



2. Lipat menjadi 2 bentuk empat persegi panjang



3. Lipat menjadi 2 bentuk persegi empat



4. Lipat menjadi segitiga



5. Lipat setiap ujungnya ke bawah membentuk lipatan



6. Lipat sisi kanan dan kiri, masukkan ke sisi lainnya untuk mengunci



Hasil Bread Box



Langkah Membuat Bread Box

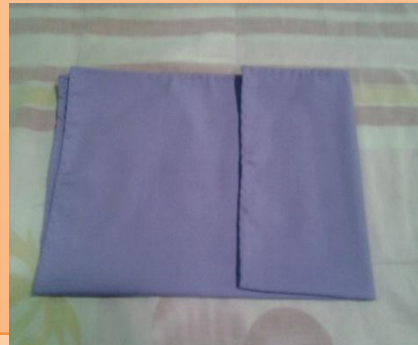
1. Siapkan Napkin



2. Lipat napkin menjadi dua membentuk empat persegi panjang



3. Lipat sisi kanan hingga menutupi 1/3 bagian napkin



4. Lipat bagian kanan bawah ujung serbet ke arah atas



5. Lakukan seperti tahap 4, pada sisi kanan atas menghadap ke bawah



6. Lipat sisa ujung ke arah samping untuk mengunci, lakukan hal yg sama di sisi lain



Hasil Bread Dish



Langkah Membuat Bread Dish

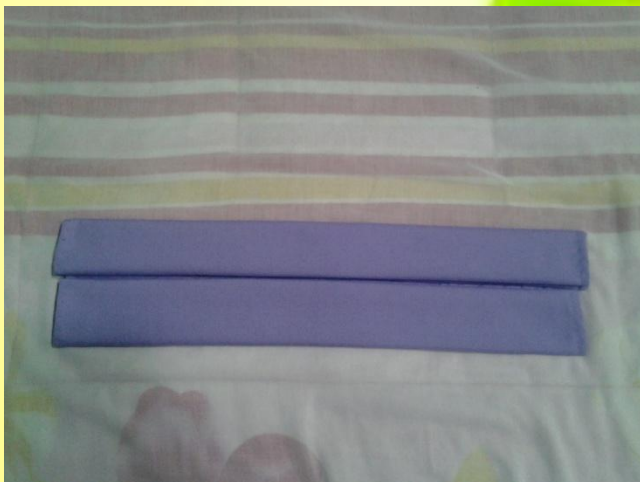
1. Siapkan Napkin



2. Lipat bagian bawah & atas napkin ke arah tengah sehingga bisa berhadapan



3. Lakukan lagi tahap no. 2 hingga membentuk lipatan lebih kecil



4. Balik dan lipat sisi kanan dan kiri ke arah tengah hingga berhadapan



Hasil Cutlary Holder



Langkah Membuat Cutlery Holder

1. Siapkan Napkin



2. Lipat napkin menjadi 2 membentuk segi panjang



3. Lipat lagi menjadi 2 menjadi segi empat sama sisi



4. Buka ujung lipatan dan tekuk ke arah luar bagian bawah



5. Lakukan hal yang sama seperti langkah 4 pada ujung ke dua



5. Tekuk sisi kiri dan kanan ke arah dalam



Hasil Diagonal Pockets



Langkah Membuat Diagonal Pockets

1. Siapkan Napkin



2. Lipat napkin menjadi 2 hingga membentuk segi panjang



3. Lipat lagi menjadi 2 hingga membentuk segi empat sama sisi



4. Gulung salah satu ujung kanan atas ke arah tengah



5. Balik napkin dan lipat sisi kanan dan kiri ke tengah



The Rose



Langkah langkah membuat.:

1. Siapkan Napkin



2. Lipat setiap ujungnya ke arah dalam hingga bertemu di tengah



3. Lakukan lagi seperti langkah di bawah ini



4. Balik



5. Lakukan seperti langkah no 2



6. Tarik setiap ujung hingga membentuk seperti kelopak



The Snowflake



Langkah-langkah membuat:

1. Siapkan Napkin



2. Lipat setiap ujungnya ke arah dalam hingga bertemu di tengah



3. Balik



4. tekuk setiap ujungnya sampai bertemu di tengah



5. Balik dan lakukan hal seperti no 2



6. Tarik setiap ujung hingga membentuk tanda plus



Hasil Pinwheel



Langkah Membuat Pinwheel

1. Lipat masing2 ujung ke arah dalam hingga membentuk segi empat



2. Lipat sisi kanan dan kiri ketengah hingga berhadapan



3. Tekuk bagian atas dan bawah ketengah hingga bertemu



4. Tarik tepi napkin



5. Setelah semua ujung ditarik



6. Lipat ujung ke arah luar hingga tercipta seperti kincir



KELOMPOK TATA HIDANG

XI JB 1

KELOMPOK 1:	<ol style="list-style-type: none">1. Heni2. Nadita3. Anita4. Mei
KELOMPOK 2:	<ol style="list-style-type: none">1. Elisabet2. Yohana3. Fera4. Hani5. Erlinda6. Angga7. Restu
KELOMPOK 3:	<ol style="list-style-type: none">1. Nia2. Septi3. Siska4. Werdi
KELOMPOK 4:	<ol style="list-style-type: none">1. Diah2. Ika3. Alma4. Ahmad
KELOMPOK 5:	<ol style="list-style-type: none">1. Melinda2. Prasetya3. Dya4. Astinia5. Tita

JURNAL PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 KLATEN

Mata Pelajaran: P2MI
Kelas : XI Jasa Boga 3

Tahun/Semester : 2014/2015
Prog. Studi Keahlian : Tata Boga

Pertemuan	Tanggal	Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Ket.
Pertemuan 1	9 Agustus 2014	Perkenalan Materi 1 “Rancangan Menu” Membuat kelompok dan membuat kartu menu kelompok. Penugasan (PR) membuat kartu menu individu. Evaluasi materi rancangan menu. Penutup.	
Pertemuan 2	16 Agustus 2014	Pembukaan Mengulas kembali materi rancangan menu. Mengumpulkan tugas kartu menu individu. Ulangan harian materi rancangan menu. Membuat kartu menu Table D’hote untuk dimeja tamu (praktik kelompok) Penutup	
Pertemuan 3	23 Agustus 2014	Pembukaan Materi 2 tentang “Perabot, Linen, alat Hidang, dan Alat Makan). Mengamati media pembelajaran (fungsi dan ukuran) <div><div>1. Moulton</div><div>2. Table cloth</div><div>3. Slip cloth</div><div>4. Skriting</div><div>5. Service cloth</div><div>6. Arm towel</div><div>7. Chainaware (plate, jug, soup sup, saucер, etc)</div></div> Penugasan (PR) membawa peralatan untuk membuat napkin folding dari tissue. Bahan yang digunakan: <div><div>1. Kertas HVS</div><div>2. Gunting</div><div>3. Lem</div><div>4. Tusuk gigi</div><div>5. Double tape</div><div>6. Tissue makan</div><div>7. Map</div></div> Penugasan (PR) kelompok mencari gambar bentuk-bentuk skriting 1 orang membawa 2 gambar dan hasilnya dijilid jadi 1. Remidial materi rancangan menu Penutup	

Pertemuan 4	30 Agustus 2014	<p>Pembukaan</p> <p>Mengulas materi 2 “perabot, linen, alat hidang dan alat makan” dan Polishing, dan materi 3 “Folding Napkin”.</p> <p>Mengamati video pembelajaran polishing</p> <p>Mengamati cara pembuatan napkin folding dan tata cara polishing yang benar.</p> <p>Peserta didik mencoba maju ke depan untuk polishing peralatan (plate, soup cup, tea cup, saucceer, water goblet, cutleries)</p> <p>Praktik membuat lipatan napkin dari tissue makan secara step by step.</p> <p>Perpisahan</p> <p>Penutup</p>	
-------------	-----------------	--	--

Mengetahui,
Guru Pembimbing,

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 1151124401

DAFTAR HADIR SISWA

SMK NEGERI 3 KLATEN TAHUN PELAJARAN 2014/2015[illegible]

PROGRAM EVALUASI

SMK NEGERI 3 KLATEN

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Klaten
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Tata Hidang
Tahun Pelajaran : 2014/2015
Semester : 1
Kelas : XI JB 1
Kompetensi Dasar : Mampu membuat rancangan Menu dengan benar

I. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan pada minggu ke 2 tanggal 16 Agustus 2014

II. Perbaikan/ Remidiasi

Remidiasi dilaksanakan pada minggu ke 3 tanggal 23 Agustus 2014

Mengetahui,

Guru Pembimbing,

Klaten, Agustus 2014

Mahasiswa PPL,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.

NIP. 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas

NIM. 11511244013

**KISI-KISI PENULISAN SOAL
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAHUN PELAJARAN 2014/2015**



PM. 7 5 7/L2
21 Juni 2008

Bidang Studi Keahlian : **Seni, Kerajinan dan Pariwisata**
 Program Studi Keahlian : **Jasa Boga**
 Kompetensi Keahlian : **Tata Hidang**
 Semester/Kelas/ Tahun Pelajaran : **Gasal/XI/2014/2015**

Alokasi Waktu : 45 menit
 Jumlah Soal : 10 butir
 Bentuk Soal : Benar Salah dan Essay

No	Topik/ Standar Kompetensi/Kompetensi Dasar	Bahan/Kelas /Semester	Uraian Materi	Jumlah Soal	Indikator	Nomor Soal		Aspek Kognitif	Tingkat Kesukaran			Kunci Jawab
				Per T/ST		A	B		Md	Sd	Sk	
1.	Rancangan Menu (<i>Menu Planning</i>).	XI/Gasal	Pengertian rancangan menu	1	Mendesripsikan macam-macam menu.	1			√			Terlampir
			Dasar-dasar penyusunan menu	1	Mengidentifikasi macam-macam menu.						√	
			Macam-macam menu	4	Menyusun menu.					√		
			Cara menuliskan menu yang baik dan benar.	2	Melakukan penilain rancangan menu.					√		
			Fungsi dari menu	1						√		
			Susunan menu Table d'hote dan Susunan menu A'la Carte	1							√	

Guru Pembimbing

Kasih Puji Astuti, S.Pd
 NIP 19611114 199003 2 002

Klaten, 23 Agustus 2014
 Mahasiswa Praktikan

Pamela Intan Hapsariningtyas
 NIM. 11511244013

Nama :

No Absen :

Kelas :

A. Tes Mandiri

Berilah tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang sesuai dengan pernyataan.

1. Menu *a'la carte* adalah daftar hidangan yang terdiri dari berbagai macam pilihan makanan dengan harga masing-masing.

☐

Benar

☐

2. Menu mempunyai sifat yang static dan actualy.

☐

Benar

☐

Salah

3. Blue plate menu adalah daftar hidangan yang terdiri dari daftar hidangan makanan yang terdiri dari berbagai macam pilihan dengan harga masing-masing dan ditambah dengan satu pilihan *soft drink* dengan disajikan dimeja tamu.

☐

Benar

☐

Salah

4. Menu *Table d'hote* adalah daftar hidangan yang terdiri dari satu paket makanan dengan harga secara keseluruhan.

☐

Benar

☐

Salah

5. *Buffet menu* adalah daftar makanan yang sudah ditentukan untuk tamu, dan harganya sudah ditetapkan.

☐

Benar

☐

h

B. Soal Esai

Jawablah pertanyaan ini dengan benar dan jelas!

1. Jelaskan Pengertian Menu!

Jawab:

2. Sebutkan 5 fungsi Menu!

Jawab:

3. Menu dibagi menjadi 4 macam. Sebutkan dan jelaskan!

Jawab:

4. Buatlah susunan menu Table d`hote 4 giliran dan ala carte!

Jawab:

5. Sebutkan cara menulis menu yang benar!

Jawab:

JAWABAN ULANGAN

Penilaian:

A. BENAR SALAH

No.	Jawaban	Skor
1	Benar.	2
2	Salah.	2
3	Salah.	2
4	Benar.	2
5	Salah.	2

Skor maksimal yang didapat adalah 10. Skor yang didapat adalah nilai yang diraih oleh siswa.

B. ESSAY

Jawablah pertanyaan ini dengan benar dan jelas!

1. Jelaskan Pengertian Menu!
2. Sebutkan 5 fungsi Menu!
3. Menu dibagi menjadi 4 macam. Sebutkan dan jelaskan!
4. Buatlah susunan menu Table d`hote 4 giliran dan ala carte!
5. Sebutkan cara menulis menu yang benar!

Jawaban:

1. Menu adalah
 - a. Daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan
 - b. Susunan hidangan yang disajikan pada waktu makan
 - c. Suatu daftar makanan yang dapat di pesan atau di hidangkan
2. Fungsi Menu ada 5 yaitu:
 - a. Daftar menetapkan bahan makanan yang dibeli
 - b. Mengatur gizi yang terkandung di dalam hidangan
 - c. Memberikan informasi peralatan, fasilitas penataan dan dekorasi ruangan
 - d. Sebagai pedoman prosedur cost control
 - e. Menu mengatur pembagian tugas dan menyusun struktur organisasi dapur

3. Menu dibagi menjadi 4 macam yaitu:
- a. A`la carte adalah daftar hidangan yang terdiri dari berbagai macam pilihan makanan dengan harga masing-masing
 - b. Table d`hote adalah daftar hidangan yang terdiri dari satu paket makanan dengan harga secara keseluruhan
 - c. Buffet menu adalah daftar hidangan terdiri dari satu paket makanan ditambah dengan satu pilihan soft drink dengan harga keseluruhan dan semuanya disajikan di meja tamu
 - d. Blue plate menu adalah daftar makanan yang disajikan dapat dipilih sesuai dengan selera dari masing-masing tamu, harga dihitung per orang tanpa memperhatikan banyak sedikitnya porsi makanan yang diambil

4. Menu table d`hote

YASMIN RESTAURANT

Dinner Menu

Salad Nicoise

*

Consomme Paysanne

*

U.S.T Bone Steak

Baked Potatoes and Seasonal Vegetables

With Black Pepper Sauce

*

Orange Surprice

Orange Sunkist with mint ice cream and whipping cream

Rp.175.000,-

Menu a`la carte

YASMIN RESTAURANT

MENU MAKANAN :

Avocado shrimp	Rp. 15.000
Fruit salad	Rp. 10.000
sirloin steak	Rp. 25.000
Grilled chicken american	Rp.35.000

MENU MINUMAN :

Lemon tea	Rp. 5.000
Orange juice	Rp. 8.000
Avocado float	Rp. 15.000
Milk shake chocolate	Rp. 12.000

5. Cara menulis menu yang benar yaitu:

- Nama makanan dan minuman ditulis dengan bahasa yang jelas dan mudah dipahami menggunakan ejaan yang baku dan benar.
- Nama masakan asing harus diikuti keterangan bahasa Indonesia yang mudah dimengerti.
- Tulisan harus jelas terbaca untuk menghindari kesalah pahaman pembaca

Kriteria Penilaian/Rubrik penilaian untuk soal esai

No	Jawaban	Skor
1	a. Jawaban benar sempurna	15
	b. Jawaban hampir benar	10
	c. Jawaban salah	3
	d. Tidak menjawab	0
2	a. Jawaban benar sempurna	15
	b. Jawaban hampir benar	10
	c. Jawaban salah	3
	d. Tidak menjawab	0
3	a. Jawaban benar sempurna	30
	b. Jawaban hampir benar	20
	c. Jawaban salah	5

	d. Tidak menjawab	0
4	a. Jawaban benar sempurna	30
	b. Jawaban hampir benar	20
	c. Jawaban salah	5
	d. Tidak menjawab	0
5	a. Jawaban benar sempurna	10
	b. Jawaban hampir benar	7
	c. Jawaban salah	2
	a. Tidak menjawab	0

Skor maksimal yang di dapat adalah 100. Skor yang di dapat adalah nilai yang diraih oleh siswa

ANALISIS HASIL EVALUASI BELAJAR TAHUN PELAJARANn 2014/2015



Satuan Pendidikan : SMK Negeri 3 Klaten
 Bidang Studi Keahlian : Seni, Kerajinan dan Pariwisata
 Program Studi Keahlian : Pariwisata
 Kompetensi Keahlian : Tata Boga
 Mata Pel./Standar Kompetensi : Tata Hidang/ Rancangan Menu
 Kelas : XI JB 1
 Hari/Tanggal : Sabtu, 16 Agustus 2014

No	Nama Siswa	Hasil yang dicapai		Nilai		Keterangan		Tindak Lanjut
		Nilai	% jwb benar	Terendah	Tertinggi	Berhasil	Gagal	
1	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	82,5	82,50%			✓		
2	ALMA FANI YUNIAR	90	90%		90	✓		
3	ANGGALIH SARWA UTAMA	78,7	78,70%			✓		
4	ANITA KUSUMA DEWI	86	86%			✓		
5	ASTINA SURYANI	75	75%				✓	Remediasi
6	DIAH SASI RETNO GUMILAR	75	75%				✓	Remediasi
7	DIYA SANTI	73,5	73,50%				✓	Remediasi
8	ELISABET ANGGUN CAHYANING. P	68	68%	68			✓	Remediasi
9	ERLINDA YUKA PRATIWI	86	86%			✓		
10	FERA DEWI ASTUTI	72,5	72,50%				✓	Remediasi
11	HANI YULIANA ASTRID	72,5	72,50%				✓	Remediasi
12	HENI WIJAYANTI	79,5	79,50%			✓		
13	IKA WAHYUNINGSIH	75	75%				✓	Remediasi
14	MEI IPI PUSPITA	87,5	87,50%			✓		
15	MELINDA RISKANURCAHYANI	71,5	71,50%				✓	Remediasi
16	NADITA FERENANDA	84	84%			✓		
17	NIA AGUSTININGRUM	82,5	82,50%			✓		
18	PRASETYA NURUL NOVIANI	75	75%				✓	Remediasi
19	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	68,5	68,50%				✓	Remediasi
20	SEPTI NURUL KASANAHA	80	80%			✓		
21	SISKA SRI MARHENI	76	76%			✓		
22	TITA HASTIRA	76	76%			✓		
23	WERDI DWI ALFIANTI	87,5	87,50%			✓		
24	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	79,5	79,50%			✓		
Jumlah		1882,2						
Rata-rata Taraf Serap		78,425						

Guru Pembimbing

Klaten, 23 Agustus 2014

Mahasiswa Praktikan

Kasih Puji Astuti, S.Pd

Pamela Intan Hapsariningtyas

NIP 19611114 199003 2 002

NIM. 11511244013

DAFTAR NILAI KETERAMPILAN JASA BOGA
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAPEL 2014/2015

KELAS : XI JASA BOGA 1

NO	NAMA	Komponen Nilai Keterampilan (Skala 100)																	
		Praktik					Rata-rata	Proyek					Rata-rata	Portofolio					Rata-rata
		1	2	3	4	5		1	2	3	4	5		1	2	3	4	5	
1	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	83	82											80					
2	ALMA FANI YUNIAR	83	82											80					
3	ANGGALIH SARWA UTAMA	84	85											84					
4	ANITA KUSUMA DEWI	81	80											84					
5	ASTINA SURYANI	82	81											84					
6	DIAH SASI RETNO GUMILAR	85	82											80					
7	DIYA SANTI	83	81											84					
8	ELISABET ANGGUN CAHYANING. P	83	85											84					
9	ERLINDA YUKA PRATIWI	84	85											84					
10	FERA DEWI ASTUTI	82	85											84					
11	HANI YULIANA ASTRID	84	85											84					
12	HENI WIJAYANTI	82	80											84					
13	IKA WAHYUNINGSIH	82	82											80					
14	MEI IPI PUSPITA	82	80											84					
15	MELINDA RISKA NURCAHYANI	83	81											84					
16	NADITA FERENANDA	82	80											84					
17	NIA AGUSTININGRUM	81	82											81,5					
18	PRASETYA NURUL NOVIANI	81	81											84					
19	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	85	85											84					
20	SEPTI NURUL KASANAH	81	82											81,5					
21	SISKA SRI MARHENI	80	82											81,5					
22	TITA HASTIRA	82	81											84					
23	WERDI DWI ALFIANTI	81	82											81,5					
24	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	79	85											84					

Klaten, 16 Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

Guru Pembimbing

Kasih Puji Astuti, S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

**DAFTAR NILAI PENGETAHUAN
SMK NEGERI 3 KLATEN
TAPEL 2014/2015**

KELAS : XI JASA BOGA 1

Semester : Gasal

NO	NAMA	Komponen Nilai Pengetahuan															
		Ulangan Harian (Skala 100)										Rata - rata	Remidi	UTS	Remidi	UAS	Remidi
		1	R	2	R	3	R	4	R	5	R						
1	ACHMAD PRAMUDYA WARDANA	57	82.5														
2	ALMA FANI YUNIAR	90															
3	ANGGALIH SARWA UTAMA	57.5	78.7														
4	ANITA KUSUMA DEWI	86															
5	ASTINA SURYANI	58	75														
6	DIAH SASI RETNO GUMILAR	59.5	75														
7	DIYA SANTI	75.7	73.5														
8	ELISABET ANGGUN CAHYANING. P	63	68														
9	ERLINDA YUKA PRATIWI	86															
10	FERA DEWI ASTUTI	67	72.5														
11	HANI YULIANA ASTRID	63,5	72.5														
12	HENI WIJAYANTI	79.5															
13	IKA WAHYUNINGSIH	62.5	75														
14	MEI IPI PUSPITA	87.5															
15	MELINDA RISKA NURCAHYANI	47	71.5														
16	NADITA FERENANDA	75	84														
17	NIA AGUSTININGRUM	70	82.5														
18	PRASETYA NURUL NOVIANI	48	75														
19	RESTU SISWORO WILUJENG JATI	54	68.5														
20	SEPTI NURUL KASANAH	70	80														
21	SISKA SRI MARHENI	59.5	76														
22	TITA HASTIRA	76	72.5														
23	WERDI DWI ALFIANTI	87.5															
24	YOHANA PUTRI KARTIKA SARI	79.5															

Klaten, 16 Agustus 2014
Mahasiswa Praktikan

Guru Pembimbing

Kasih Puji Astuti, S.Pd
NIP 19611114 199003 2 002

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013

**BUKU PEGANGAN GURU
SMK NEGERI 3 KLATEN**

NO	JUDUL BUKU	PENGARANG	PENERBIT	TAHUN	KETERANGAN
1.	Restoran Dan Segala Permasalahannya	Marsum W.A	Andi Offset	1999	
2.	Tata Hidang I	Budiharti Sudjaja Masye Manaffe Sondak	Departement Pendidikan dan Kebudayaan	1999	
3.	The Simple Art of Napkin Folding	Budi Sutomo	Gramedia Pustaka Utama	2009	

Mengetahui,
Guru Pembimbing,

Kasih Puji Astuti, S.Pd.
NIP. 19611114 199003 2 002

Klaten, Agustus 2014
Mahasiswa PPL,

Pamela Intan Hapsariningtyas
NIM. 11511244013